叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 糖果制作艺术，(the Art Of Confectionary Shewing The Various) 000001

2. 糖果制作艺术，(the Art Of Confectionary Shewing The Various) 000002

3. 糖果制作艺术，(the Art Of Confectionary Shewing The Various) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

糖果制作艺术，(The Art of Confectionary Shewing the Various)

[ðə; ði]['prɑːdʒekt; prə'dʒekt]['guːtənbɜːrg] ['iːbʊk] , [ðə; ði][ɑːrt][ʌv; əv] [kən'fekʃənˌerɪ] , [baɪ]['edwərd]
The 这 **Project** 项目 **Gutenberg** 古腾堡 **eBook** 电子书 **,** , **The** 这 **Art** 艺术 **of** 的 **Confectionary** 糖果 **,** , **by** 经过 **Edward** 爱德华
['læmbərt]
Lambert 兰伯特

古腾堡计划电子书，《糖果制作艺术》，作者：爱德华·兰伯特

[noʊt] : ['ɪmɪdʒɪz][ʌv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['peɪdʒɪz][ɑːr; ər][ə'veɪləb(ə)l] [θruː] ['ɪntərnet] ['ɑːrkaɪv] /
Note 笔记 **:** : **Images** 图片 **of** 的 **the** 这 **original** 原来的 **pages** 页面 **are** 是 **available** 可用的 **through** 通过 **Internet** 互联网 **Archive** 档案 **/** /
[ə'merɪkən] ['laɪbrɛˌriːz] .
American 美国人 **Libraries** 图书馆 **.** .

注：原始页面的图像可通过互联网档案馆/美国图书馆获取。

[siː] [ˌeɪtʃ tiː tiː 'piː] : / / [ˌdʌbljuː dʌbljuː 'dʌbljuː] . ['ɑːrkaɪv] . [ɔːrg] / ['diːteɪlz] / artofconfectiona00lamb
See 看 **http** http **:** : **/** / **/** / **www** 万维网 **.** . **archive** 档案 **.** . **org** 组织 **/** / **details** 细节 **/** / **artofconfectiona00lamb** artofconfectiona00lamb

参见 http://www.archive.org/details/artofconfectiona00lamb

[ðə; ði]
THE 这

这

[ə; eɪ][ɑːr][tiː]
A 一个 **R** 拉 **T** T

艺术

[ʌv; əv]
OF 的

的

[siː][oʊ][en][ef][iː][siː][tiː][aɪ]
C C **O** 哦 **N** N **F** F **E** E **C** C **T** T **I** 我

糖果

[oʊ][en][ə; eɪ][ɑːr][waɪ] .
O 哦 **N** N **A** 一个 **R** 拉 **Y** 是 **.** .

ONAR Y.

[ʃəʊ] [ðə; ði] ['veriəs] ['meθədz] [ʌv; əv]
SHEWING 显示 **THE** 这 **VARIOUS** 各种各样的 **METHODS** 方法 **OF** 的

展示各种方法

[prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][ɔːl] ['sɔrts] [ʌv; əv] [fruːts] ,
PRESERVING 保存 **all** 全部 **Sorts** 排序 **of** 的 **FRUITS** 水果 **,** ,

各种水果的保存

[draɪ][ænd; ənd]['lɪkwɪd] ; [vɪz] .
Dry **and** **Liquid** **;** **viz** **.**
干燥 和 液体 ; 即 .

干粉和液体；即

['ɔ:rɪndʒɪz] , ['kʌrənts] ,
Oranges **,** **Currants** **,**
橙子 , 醋栗 ,

橙子、醋栗、

['lɛmənz] , [plʌmz] ,
Lemons **,** **Plumbs** **,**
柠檬 , 普拉姆斯 ,

柠檬、李子、

['sɪtrən] , [ræsbɛri:z] ,
Citrons **,** **Rasberries** **,**
香橼 , 覆盆子 ,

香橼、覆盆子、

['goʊldən] ['pɪpɪn] , ['pi:tʃɪz] ,
Golden **Pippins** **,** **Peaches** **,**
金的 皮平斯 , 桃子 ,

金皮平桃，

['wɔ:dnz] , ['wɔ:lnʌts] ,
Wardens **,** **Walnuts** **,**
狱警 , 核桃 ,

狱警，核桃，

['eɪprɪkɒts] [gri:n] , ['nɛktəˌri:nz] ,
Apricots **Green** **,** **Nectarines** **,**
杏子 绿色的 , 油桃 ,

青杏、油桃

['ɑ:məndz] , [fɪgz] ,
Almonds **,** **Figs** **,**
杏仁 , 无花果 ,

杏仁、无花果、

- , [greɪps] , & [si:] .
Goosberries **,** **Grapes** **,** **&** **c** **.**
- , 葡萄 , & c .

醋栗、葡萄等。

['tʃeri:z] ,
Cherries **,**
樱桃 ,

樱桃，

['flaʊərz] [ænd; ənd] [hɜ:rb] ;
FLOWERS **and** **HERBS** **;**
花朵 和 草药 ;

花卉和香草；

[æz; əz]['vaiəlits] , [æn'dʒelɪkə] , ['ɔrɪndʒ] - ['flaʊərz] , & [si:] .
As **Violets** **,** **Angelica** **,** **Orange** **-** **Flowers** **,** **&** **c** **.**
作为 紫罗兰 , 安吉莉卡 , 橙子 - 花朵 , & c .

如紫罗兰、当归、橙花等。

['ɔ:lsoʊ] [haʊ] [tu:; tə] [meɪk] [ɔ:l] ['sɔrts] [ʌv; əv]
Also **how** **to** **make** **all** **Sorts** **of**
还 如何 到 制作 全部 排序 的

以及如何制作各种各样的

, - , ['ʃʊgər] - [wɜːrks] , [ænd; ənd] ['kændiz] .
Biscakes , Maspins , Sugar - Works , and Candies .
饼干 , - , 糖 - 作品 , 和 糖果 .

Biscakes、Maspins、Sugar-Works 和 Candies。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][best] ['meθədz] [ʌv; əv]
With the best Methods of
和 这 最好的 方法 的

采用最佳方法

['klɛrəˌfaɪɪŋ] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['dɪfrənt] [weɪz] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgər] .
Clarifying , and the different Ways of boiling Sugar .
澄清 , 和 这 不同的 方式 的 沸腾 糖 .

澄清一下，以及煮糖的不同方法。

[baɪ][ðə; ði] [leɪt] [ɪn'dʒiːniəs]
By the late Ingenious
经过 这 晚的 巧妙

已故的英格尼乌斯

['mɪstər] . ['edwərd] ['læmbərt] , [kən'fekʃənər] ,
Mr . EDWARD LAMBERT , Confectioner ,
先生 . 爱德华 兰伯特 , 糖果商 ,

爱德华·兰伯特先生，糖果商

[ɪn] [pɔːl] - [mɔːl] .
in Pall - Mall .
在 帕尔 - 购物中心 .

在帕尔马尔街。

[el][oʊ][en][diː][oʊ][en] :
L O N D O N :
L 哦 N D 哦 N :

伦敦:

['prɪntɪd] [fɔːr; fər][tiː] . [pein] , [ɪn]['kæs(ə)l] - [striːt] , [nɪr] [ðə; ði] [mjuːz] - [geɪt] , - .
Printed for T . Payne , in Castle - Street , near the Mews - Gate , 1761 .
打印 为了 T . 佩恩 , 在 城堡 - 街道 , 靠近 这 巷子 - 门 , - .

1761 年，由 T. Payne 在城堡街马厩门附近印刷。

[[praɪs] [wʌn] ['ʃɪlɪŋ] .]
[Price One Shilling .]
[价格 一 先令 .]

[价格：一先令。]

[[ˌpiː 'dʒiː][θriː]]
[Pg 3]
[页 3]

[第3页]

[ðə; ði]
THE
这

这

[ə; eɪ][ɑːr][tiː]
A R T
一个 拉 T

艺术

[ʌv; əv]
OF
的

的

[siː][oʊ][en][ef][iː][siː][tiː][aɪ]
C O N F E C T I
C 哦 N F E C T 我

糖果

[oʊ][en][ə; eɪ][ɑːr][waɪ] .
O N A R Y .
哦 N 一个 拉 是 .

ONAR Y.

[ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['mænər] [ʌv; əv]['klɛrəˌfaɪɪŋ] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][ðə; ðɪ] ['dɪfrənt] [weɪz] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .
Of the Manner of clarifying Sugar , and the different Ways of boiling it .
的 这 方式 的 澄清 糖 , 和 这 不同的 方式 的 沸腾 它 .

论澄清糖的方法，以及煮糖的不同方法。

['ɪns] [ðə; ðɪ] [graʊnd] - [wɜːrk][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [kən'fɛkʃənərz] [ɑːrt] [dɪ'pendz] [ɑːn][ðə; ðɪ] ['nɑːlɪdʒ] [ʌv; əv]
ince the Ground - work of the Confectioner's Art depends on the Knowledge of
自 这 地面 - 工作 的 这 糖果商 艺术 取决于 在 这 知识 的
['klɛrəˌfaɪɪŋ][ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgɝz] ,
clarifying and boiling Sugars ,
澄清 和 沸腾 糖 ,

由于糖果制作技艺的基础在于掌握澄清和熬煮糖的知识，

[aɪ][ʃæl; ʃəl] [hɪr] [dɪ'stɪŋktlɪ] [set][ðem; ðəm] [daʊn] ,
I shall here distinctly set them down ,
我 将 这里 明显地 放 他们 向下 ,

我将在此详细列出它们，

[ðæt] [ðə; ðɪ] ['sevrəl] [tɜːrmz] [ˌhɪr'æftər] ['menʃ(ə)nd] [meɪ] [ðə; ðɪ] [mɔːr] ['iːzəlɪ] [biː; bi] [ˌʌndər'stʊd] ; [wɪtʃ]
that the several Terms hereafter mentioned may the more easily be understood ; which
那 这 一些 条款 此后 提及 可能 这 更多的 容易地 是 理解 ; 哪个
,
,
,

为了便于理解下文提及的各项条款；

[wen] ['θɜːrəlɪ] [ˌkɔmprɪ'hendɪd] , [wɪl] [prɪ'vent] [ðə; ðɪ] [ʌn'nesəserɪ]
when thoroughly comprehended , will prevent the unnecessary
什么时候 彻底 理解 , 将要 防止 这 不必要

彻底理解后，就能避免不必要的

[[ˌpiː 'dʒiː][fɔːr]]
[Pg 4]
[页 4]

[第4页]

[repɪ'tɪʃnz] [ʌv; əv][ðem; ðəm] , [wɪtʃ] [wʊd] [ɪn'kʌmbər] [ðə; ðɪ][wɜːrk][ænd; ənd][kən'faʊnd] [ðə; ðɪ]
Repetitions of them , which would encumber the Work and confound the
重复 的 他们 , 哪个 会 负担 这 工作 和 混杂 这
[præk'tɪʃənər] ,
Practitioner ,
实践者 ,

重复这些内容，会妨碍工作进展，也会使实践者感到困惑。

[wɜːr; wər] [ðeɪ] [tuː; tə][biː; bi] [ɪk'spleɪnd] [ɪn] ['evrɪ] ['ɑːrtɪk(ə)l] , [æz; əz][ðə; ðɪ][və'raɪətɪ][ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['mætər]
were they to be explained in every Article , as the Variety of the Matter
是 他们 到 是 解释 在 每一个 文章 , 作为 这 种类 的 这 事情
[ʃʊd; ʃəd][rɪ'kwaɪər] :
should require :
应该 要求 :

如果每篇文章都要对它们进行解释，正如问题的多样性所要求的那样：

[aɪ][ʃæl; ʃəl] ['ðerfɔ:r] , [θru:] [ðə; ði] [hoʊl] ['tri:tɪs] ,

I	shall	therefore	,	through	the	whole	Treatise	,
我	将	所以	,	通过	这	所有的	论文	,

因此，我将在整部论文中，

[stɪk] [tu:; tə] [ði:z] [dɪˌnɑ:mɪ'neɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði] ['sevrəl] [dɪ'gri:z] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgər] , [vɪz] .

stick	to	these	Denominations	of	the	several	Degrees	of	boiling	Sugar	,	viz	.
戳	到	这些	面额	的	这	一些	学位	的	沸腾	糖	,	即	.

请坚持使用以下几种不同沸点的糖的标称值，即：

['klɛrəˌfaɪɪŋ] , [smu:ð] , [bloʊn] , - , [krækt] , [ænd; ənd]['kɑ:rmel] .

Clarifying	,	Smooth	,	Blown	,	Feather'd	,	Cracked	,	and	Carmel	.
澄清	,	光滑的	,	吹	,	-	,	裂纹	,	和	卡梅尔	.

澄清的、光滑的、吹制的、羽毛状的、裂纹的、焦糖色的。

[tu:; tə]['klærəfaɪ] ['ʃʊgər] .

To	Clarify	Sugar	.
到	阐明	糖	.

澄清糖。

[breɪk] ['ɪntu:][jʊr; jər][prə'zɝ:vɪŋ, prɪ'zɝ:vɪŋ, priː'zɝ:vɪŋ][pæn][ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][wʌn] [eg] , [pʊt][ɪn] [fɔ:r]

Break	into	your	preserving	Pan	the	White	of	one	Egg	,	put	in	four
休息	进入	你的	保存	平底锅	这	白色的	的	一	蛋	,	放	在	四

[kwɔ:ts] [ʌv; əv]['wɔ:tər] ,

Quarts	of	Water	,
夸脱	的	水	,

将一个鸡蛋的蛋白打入腌制锅中，倒入四夸脱水，

[bi:t] [ˌaɪ 'ti:][ʌp][tu:; tə][ə; eɪ] [frɔ:θ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [wɪsk] , [ðen] [pʊt][ɪn] [twelv] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

beat	it	up	to	a	Froth	with	a	Whisk	,	then	put	in	twelve	Pounds	of	Sugar	,
打	它	向上	到	一个	泡沫	和	一个	拂	,	然后	放	在	十二	英镑	的	糖	,

用打蛋器将其搅打至起泡，然后加入十二磅糖。

[mɪkst] [tə'geðər] , [ænd; ənd][set][ˌaɪ 'ti:]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] ; [wen] [ˌaɪ 'ti:][bɔɪlz] [ʌp] ,

mixed	together	,	and	set	it	over	the	Fire	;	when	it	boils	up	,
混合	一起	,	和	放	它	超过	这	火	;	什么时候	它	沸腾	向上	,

将它们混合在一起，放在火上；煮沸后，

[pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld]['wɔ:tər] , [wɪtʃ] [wɪl] [kɔ:z] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][sɪŋk] ; [let][ˌaɪ 'ti:][raɪz] [ə'gen] ,

put	in	a	little	cold	Water	,	which	will	cause	it	to	sink	;	let	it	rise	again	,
放	在	一个	小的	寒冷的	水	,	哪个	将要	原因	它	到	下沉	;	让	它	上升	再次	,

倒入少量冷水，它会沉入水底；让它再次浮起。

[ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔ:r] ['wɔ:tər] ; [soʊ][du:][fɔ:r; fər] [fɔ:r] [ɔ:r][faɪv] [taɪmz] ,

then	put	in	a	little	more	Water	;	so	do	for	four	or	five	times	,
然后	放	在	一个	小的	更多的	水	;	所以	做	为了	四	或者	五	时代	,

然后再加一点水；如此重复四五次。

[tɪl] [ðə; ði] [skʌm] [ə'pɪrz] [θɪk] [ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p] ;

till	the	Scum	appears	thick	on	the	Top	;
直到	这	浮渣	出现	厚的	在	这	顶部	;

直到水面上出现厚厚的浮渣；

[ðen] [rɪ'mu:v] [ˌaɪ 'ti:][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:]['set(ə)l] ; [ðen] [teɪk] [ɔ:f][ðə; ði][skʌm] ,

then	remove	it	from	the	Fire	and	let	it	settle	;	then	take	off	the	Scum	,
然后	消除	它	从	这	火	和	让	它	定居	;	然后	拿	离开	这	浮渣	,

然后将其从火中取出，静置沉淀；然后撇去浮渣。

[ænd; ənd] [pæs] [ˌaɪ 'ti:] [θru:] [jʊr; jər] ['streɪnɪŋ] [bæg] .

and	pass	it	through	your	straining	Bag	.
和	经过	它	通过	你的	紧张	包	.

然后将其通过过滤袋过滤。

[noʊt] , [ɪf] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [dʌθ; dəθ] [nɑːt] [ə'pɪr] ['veri] [faɪn] ,

Note	**,**	**If**	**the**	**Sugar**	**doth**	**not**	**appear**	**very**	**fine**	**,**
笔记	,	如果	这	糖	确实	不是	出现	非常	美好的	,

注意：如果糖看起来不够细腻，

[juː; jʊ] [mʌst; məst] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] ; ['ʌðərwaɪz] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə]

you	**must**	**boil**	**it**	**again**	**before**	**you**	**strain**	**it**	**;**	**otherwise**	**in**	**boiling**	**it**	**to**
你	必须	熬	它	再次	前	你	拉紧	它	;	否则	在	沸腾	它	到

[æn; ən] [haɪt] ,

an	**Height**	**,**
一个	高度	,

过滤前必须再次煮沸；否则，煮沸至一定高度后，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [raɪz] ['oʊvər] [ðə; ði] [pæn] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðə; ði] ['ɑːrtɪst] [ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ʌv; əv] ['trʌb(ə)l] .

it	**will**	**rise**	**over**	**the**	**Pan**	**,**	**and**	**give**	**the**	**Artist**	**a**	**great**	**deal**	**of**	**Trouble**	**.**
它	将要	上升	超过	这	平底锅	,	和	给	这	艺术家	一个	伟大的	交易	的	麻烦	.

它会升到平底锅上方，给艺术家带来很多麻烦。

[[ˌpiː 'dʒiː] [faɪv]]

[	**Pg**	**5**	**]**
[	页	5	]

[第5页]

[ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [smuːð] .

The	**boiling**	**Sugar**	**to**	**the**	**Degree**	**called**	**Smooth**	**.**
这	沸腾	糖	到	这	程度	称为	光滑的	.

将糖煮至顺滑的程度。

[wen] [jʊr; jər] ['ʃʊgər] [ɪz] [ðʌs] ['klærifaid] , [pʊt] [wʌt] ['kwɑːntəti] [juː; jʊ] [ʃæl; ʃəl] [hæv; həv] [ə'keɪʒn] [fɔːr; fər] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] ,

When	**your**	**Sugar**	**is**	**thus**	**clarified**	**,**	**put**	**what**	**Quantity**	**you**	**shall**	**have**	**Occasion**	**for**	**over**	**the**	**Fire**	**,**
什么时候	你的	糖	是	因此	澄清	,	放	什么	数量	你	将	有	场合	为了	超过	这	火	,

当糖澄清后，将你所需量的糖放在火上煮。

[tuː; tə] [bɔɪl] [smuːð] , [ðə; ði] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [wɪl] [pruːv] [baɪ] ['dɪpɪŋ] [jʊr; jər] ['skʌmər] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʃʊgər]

to	**boil**	**smooth**	**,**	**the**	**which**	**you**	**will**	**prove**	**by**	**dipping**	**your**	**Scummer**	**into**	**the**	**Sugar**	**;**	**;**	**;**
到	熬	光滑的	,	这	哪个	你	将要	证明	经过	浸渍	你的	笊	进入	这	糖	;	;	;

煮至顺滑，你可以通过将搅拌器浸入糖中来验证这一点；

[ænd; ənd] [ðen] ['tʌtʃɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [jʊr; jər] [fɔːr] - ['fɪŋgər] [ænd; ənd] [θʌm] ,

and	**then**	**touching**	**it**	**with**	**your**	**Fore**	**-**	**finger**	**and**	**Thumb**	**,**
和	然后	接触	它	和	你的	前	-	手指	和	拇指	,

然后用食指和拇指触摸它，

[ɪn] ['oʊpənɪŋ] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [juː; jʊ] [wɪl] [siː] [ə; eɪ] [smɔːl] [θred] [drɔːn] [bɪ'twɪkst] ,

in	**opening**	**them**	**a**	**little**	**you**	**will**	**see**	**a**	**small**	**Thread**	**drawn**	**betwixt**	**,**
在	开幕	他们	一个	小的	你	将要	看	一个	小的	线	绘制	中间	,

稍微打开它们，你会看到中间拉着一根细线，

[wɪtʃ] [ɪ'miːdiətli] [breɪks] , [ænd; ənd] [rɪ'meɪnz] [ɪn] [ə; eɪ] [drɑːp] [ɑːn] [jʊr; jər] [θʌm] ; [ðʌs] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [smuːð] ;

which	**immediately**	**breaks**	**,**	**and**	**remains**	**in**	**a**	**Drop**	**on**	**your**	**Thumb**	**;**	**thus**	**it**	**is**	**a**	**little**	**smooth**	**;**
哪个	立即地	休息	,	和	遗迹	在	一个	降低	在	你的	拇指	;	因此	它	是	一个	小的	光滑的	;

它立即破裂，并留在你的拇指上形成一滴；因此它有点光滑；

[ðen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [mɔːr] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [drɔː] ['ɪntuː][ə; eɪ]['lɑːrdʒər] [strɪŋ] ; [ðen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɪ'kʌm] ['veri]
then **boiling** **it** **more** **,** **it** **will** **draw** **into** **a** **larger** **String** **;** **then** **it** **is** **become** **very**
然后 沸腾 它 更多的 , 它 将要 画 进入 一个 更大的 细绳 ; 然后 它 是 变得 非常
[smuːð] .
smooth **.**
光滑的 .

然后继续煮，它会拉成更粗的丝；然后就会变得非常光滑。

[ðə; ði] [bloʊn] ['ʃʊgər] .
The **Blown** **Sugar** **.**
这 吹 糖 .

吹散的糖。

[bɔɪl] [jʊr; jər] ['ʃʊgər] [jet] [lɔːŋgər][ðæn; ðən][ðə; ði]['fɔːrmər] , [ænd; ənd][traɪ][ˌaɪ 'tiː] [ðʌs] , [vɪz] .
Boil **your** **Sugar** **yet** **longer** **than** **the** **former** **,** **and** **try** **it** **thus** **,** **viz** **.**
熬 你的 糖 然而 更长 比 这 以前的 , 和 尝试 它 因此 , 即 .

将糖再煮更长时间，然后按如下方式尝试：

[dɪp] [ɪn][jʊr; jər] ['skʌmər] , [ænd; ənd] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] , ['ʃeɪkɪŋ] [ɔːf] [wʌt] ['ʃʊgər] [juː; jʊ][kæn; kən]['ɪntuː]
Dip **in** **your** **Scummer** **,** **and** **take** **it** **out** **,** **shaking** **off** **what** **Sugar** **you** **can** **into**
蘸 在 你的 笊 , 和 拿 它 出去 , 摇晃 离开 什么 糖 你 能 进入
[ðə; ði][pæn] ,
the **Pan** **,**
这 平底锅 ,

蘸上糖霜，然后取出，把能抖掉的糖抖到锅里。

[ænd; ənd] [ðen] [bloʊ] [wɪð; wɪθ][jʊr; jər] [maʊθ] ['strɔːŋli] [θruː] [ðə; ði] [hoʊlz] ,
and **then** **blow** **with** **your** **Mouth** **strongly** **through** **the** **Holes** **,**
和 然后 吹 和 你的 嘴 强烈 通过 这 孔 ,

然后对着孔用力吹气，

[ænd; ənd] [ɪf] ['sɜːrt(ə)n] ['bʌblz] [ɔːr] ['blædərz] [bloʊ] [θruː] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː]
and **if** **certain** **Bubbles** **or** **Bladders** **blow** **through** **,** **it** **is** **boiled** **to** **the** **Degree**
和 如果 肯定 气泡 或者 膀胱 吹 通过 , 它 是 煮沸 到 这 程度
[kɔːld] [bloʊn] .
called **Blown** **.**
称为 吹 .

如果某些气泡或囊状物通过，则煮沸到称为“吹制”的程度。

[[ˌpiː 'dʒiː][sɪks]]
[**Pg** **6** **]**
[页 6]

[第6页]

[ðə; ði] ['feðərd] ['ʃʊgər] ,
The **Feathered** **Sugar** **,**
这 羽毛 糖 ,

羽毛糖

[ɪz][ə; eɪ] ['haɪər] [dɪ'griː] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgər] ,
Is **a** **higher** **Degree** **of** **boiling** **Sugar** **,**
是 一个 更高 程度 的 沸腾 糖 ,

糖的沸点越高，

[wɪtʃ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [pruːvd] [baɪ] ['dɪpɪŋ] [ðə; ði] ['skʌmər] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [hæθ] [bɔɪld] ['sʌmwʌt]
which **is** **to** **be** **proved** **by** **dipping** **the** **Scummer** **when** **it** **hath** **boiled** **somewhat**
哪个 是 到 是 已证实 经过 浸渍 这 笊 什么时候 它 有 煮沸 有些
[lɔːŋgər] ;
longer **;**
更长 ;

这一点可以通过将煮沸时间稍长的浮渣浸入水中来验证；

[ʃeɪk] [ˌaɪ 'tiː][fɜːrst]['oʊvər][ðə; ði][pæn] , [ðen] ['gɪvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['sʌd(ə)n] [flɜːrt][bɪ'haɪnd][juː; jʊ] ;

shake	**it**	**first**	**over**	**the**	**Pan**	**,**	**then**	**giving**	**it**	**a**	**sudden**	**Flurt**	**behind**	**you**	**;**
摇	它	第一的	超过	这	平底锅	,	然后	给予	它	一个	突然	颤动	在后面	你	;

先在平底锅上摇晃，然后突然向后猛地抖动；

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi] [ɪ'nʌf] , [ðə; ði] ['ʃʊgər] [wɪl] [flai][ɔːf] [laɪk] ['fɛðɚz] .

if	**it**	**be**	**enough**	**,**	**the**	**Sugar**	**will**	**fly**	**off**	**like**	**Feathers**	**.**
如果	它	是	足够的	,	这	糖	将要	飞	离开	喜欢	羽毛	.

如果数量足够，糖就会像羽毛一样飞走。

[ðə; ði] ['krækld] ['bɔɪlɪŋ] ,

The	**Crackled**	**Boiling**	**,**
这	噼啪作响	沸腾	,

噼啪作响的沸腾声

[ɪz] [pruːvd] [baɪ] ['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] ['sʌmwʌt] [lɔːŋgər] ; [ænd; ənd] [ðen] ['dɪpɪŋ] [ə; eɪ] [stɪk] ['ɪntuː][ðə; ði]

Is	**proved**	**by**	**letting**	**it**	**boil**	**somewhat**	**longer**	**;**	**and**	**then**	**dipping**	**a**	**Stick**	**into**	**the**
是	已证实	经过	出租	它	熬	有些	更长	;	和	然后	浸渍	一个	戳	进入	这

['ʃʊgər] ,

Sugar	**,**
糖	,

证明方法是：让它再煮一会儿；然后将一根棍子浸入糖中，

[wɪtʃ] [ɪ'miːdiətli] [rɪ'muːv] ['ɪntuː][ə; eɪ][pɑːt][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ['stændɪŋ] [baɪ][juː; jʊ][fɔːr; fər][ðæt]

which	**immediately**	**remove**	**into**	**a**	**Pot**	**of**	**cold**	**Water**	**standing**	**by**	**you**	**for**	**that**
哪个	立即地	消除	进入	一个	锅	的	寒冷的	水	常设	经过	你	为了	那

['pɜːrpəs] ,

Purpose	**,**
目的	,

立即将其放入事先准备好的装有冷水的锅中。

['drɔːɪŋ] [ɔːf][ðə; ði]['ʃʊgər] [ðæt] [kliːvz] [tuː; tə][ðə; ði] [stɪk] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [hɑːrd] ,

drawing	**off**	**the**	**Sugar**	**that**	**cleaves**	**to**	**the**	**Stick**	**,**	**and**	**if**	**it**	**becomes**	**hard**	**,**
绘画	离开	这	糖	那	裂片	到	这	戳	,	和	如果	它	变成	难的	,

把粘在棍子上的糖刮下来，如果它变硬了，

[ænd; ənd] [wɪl] [snæp][ɪn][ðə; ði]['wɔːtər] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'nʌf] ; [ɪf] [nɑːt] ,

and	**will**	**snap**	**in**	**the**	**Water**	**,**	**it**	**is**	**enough**	**;**	**if**	**not**	**,**
和	将要	折断	在	这	水	,	它	是	足够的	;	如果	不是	,

它会在水中断裂，这就足够了；如果不够，

[juː; jʊ][mʌst; məst][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə] [ðæt] [dɪ'griː] .

you	**must**	**boil**	**it**	**till**	**it**	**comes**	**to**	**that**	**Degree**	**.**
你	必须	熬	它	直到	它	来	到	那	程度	.

你必须把它煮到那个温度。

[noʊt] , [jʊr; jər]['wɔːtər][mʌst; məst][biː; bi]['ɔːlweɪz] ['veri] [koʊld] , [ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [dɪ'siːv] [juː; jʊ] .

Note	**,**	**Your**	**Water**	**must**	**be**	**always**	**very**	**cold**	**,**	**or**	**it**	**will**	**deceive**	**you**	**.**
笔记	,	你的	水	必须	是	总是	非常	寒冷的	,	或者	它	将要	欺骗	你	.

注意，你的水必须始终保持很冷的状态，否则它会欺骗你。

[ðə; ði]['kɑːrmel]['ʃʊgər] ,

The	**Carmel**	**Sugar**	**,**
这	卡梅尔	糖	,

焦糖

[ɪz] [noʊn] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [jet] [lɔːŋgər] , [ænd; ənd][ɪz] [pruːvd] [baɪ] ['dɪpɪŋ] [ə; eɪ] [stɪk] ,

Is	**known**	**by**	**boiling**	**yet**	**longer**	**,**	**and**	**is**	**proved**	**by**	**dipping**	**a**	**Stick**	**,**
是	已知	经过	沸腾	然而	更长	,	和	是	已证实	经过	浸渍	一个	戳	,

可通过进一步煮沸来验证，并可用木棍蘸取验证。

[æz; əz] [ə'fɔ:rsed] , [fɜ:rst][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [ðen] [ɪn][ðə; ði]['wɔ:tər] : [bʌt; bət] [ðɪs] [ju:; jʊ]

as	aforesaid	,	first	in	the	Sugar	,	and	then	in	the	Water	:	But	this	you
作为	上述	，	第一的	在	这	糖	,	和	然后	在	这	水	:	但	这	你

[mʌst; məst] [əb'zɜ:rv] ,

must	observe	,
必须	观察	,

如前所述，先在糖里，再在水里：但你必须注意这一点，

[wen] [ˌaɪ 'ti:] [kʌmz]

when	it	comes
什么时候	它	来

当.....

[[ˌpi: 'dʒi:]['sɛvən]]

[	Pg	7	]
[	页	7	]

[第7页]

[tu:; tə][ðə; ði]['kɑ:rmel] [haɪt] , [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [snæp][laɪk] [glæs] [ðə; ði]['moʊmənt][ˌaɪ 'ti:] ['tʌtʃɪz] [ðə; ði][koʊld]

to	the	Carmel	Height	,	it	will	snap	like	Glass	the	Moment	it	touches	the	cold
到	这	卡梅尔	高度	,	它	将要	折断	喜欢	玻璃	这	片刻	它	触摸	这	寒冷的

['wɔ:tər] ,

Water	,
水	,

到卡梅尔高地，它一接触到冰冷的水就会像玻璃一样断裂。

[wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði][haɪɪst; 'haɪəst][ænd; ənd][læst] [dɪ'gri:] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgər] .

which	is	the	highest	and	last	Degree	of	boiling	Sugar	.
哪个	是	这	最高	和	最后的	程度	的	沸腾	糖	.

这是糖沸腾的最高也是最终的程度。

[noʊt] , [ðer; ðər][ɪz] [ðɪs] [tu:; tə][bi:; bi] [əb'zɜ:rvd] ,

Note	,	There	is	this	to	be	observed	,
笔记	,	那里	是	这	到	是	观察到	,

请注意，有一点需要注意：

[ðæt] [jʊr; jər]['faɪər][bi:; bi][nɑ:t]['veri] [fɪrs] [wen] [ju:; jʊ][bɔɪl] [ðɪs] ,

that	your	Fire	be	not	very	fierce	when	you	boil	this	,
那	你的	火	是	不是	非常	凶猛的	什么时候	你	熬	这	,

煮沸这水时，火不要太大。

[lest] ['fleɪmɪŋ] [ʌp][ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv][jʊr; jər][pæn] , [ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd] [ə'keɪʒn] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [tu:; tə][bɜ:rn] ,

lest	flaming	up	the	Sides	of	your	Pan	,	it	should	occasion	the	Sugar	to	burn	,
免得	炽盛	向上	这	侧面	的	你的	平底锅	,	它	应该	场合	这	糖	到	烧伤	,

以免锅边着火，导致糖烧焦。

[ænd; ənd][soʊ] [dɪs'kʌlər] [ˌaɪ 'ti:] .

and	so	discolour	it	.
和	所以	变色	它	.

于是就变色了。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:rv] [sə'vɪl] - ['ɔ:rɪndʒɪz] ['lɪkwɪd] .

To	preserve	Seville	-	Oranges	Liquid	.
到	保存	塞维利亚	-	橙子	液体	.

保存塞维利亚橙汁。

[teɪk] [ðə; ði][best] [sə'vɪl] - ['ɔ:rɪndʒɪz] , [ænd; ənd] [per] [ðem; ðəm] ['veri] ['ni:tli] ,

Take	the	best	Seville	-	Oranges	,	and	pare	them	very	neatly	,
拿	这	最好的	塞维利亚	-	橙子	,	和	削减	他们	非常	整齐地	,

选用最好的塞维利亚橙子，并非常整齐地削去果皮。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtər][fɔːr; fər][ə'baʊt] [tuː] ['aʊərz] ;

put	**them**	**into**	**Salt**	**and**	**Water**	**for**	**about**	**two**	**Hours**	**;**
放	他们	进入	盐	和	水	为了	关于	二	小时	;

将它们放入盐水中浸泡约两个小时;

[ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm]['veri] ['tendər] [tɪl] [ə; eɪ][pɪn] [wɪl] ['iːzəli] [goʊ]['ɪntuː][ðem; ðəm] ;

then	**boil**	**them**	**very**	**tender**	**till**	**a**	**Pin**	**will**	**easily**	**go**	**into**	**them**	**;**
然后	熬	他们	非常	投标	直到	一个	别针	将要	容易地	去	进入	他们	;

然后将它们煮至非常软烂，直到用针可以轻松插入为止;

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm] [wel] [frʌm; frəm][ðə; ði]['wɔːtər] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][jʊr; jər]

then	**drain**	**them**	**well**	**from**	**the**	**Water**	**,**	**and**	**put**	**them**	**into**	**your**
然后	流走	他们	出色地	从	这	水	,	和	放	他们	进入	你的

[prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][pæn] ,

preserving	**Pan**	**,**
保存	平底锅	,

然后将它们沥干水分，放入你的保鲜盘中。

['pʊtɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] ['klærifaid] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðem; ðəm][æz; əz] [wɪl] ['kʌvər][ðem; ðəm] ,

putting	**as**	**much**	**clarified**	**Sugar**	**to**	**them**	**as**	**will**	**cover**	**them**	**,**
推杆	作为	很多	澄清	糖	到	他们	作为	将要	覆盖	他们	,

加入足量的澄清糖，直到糖完全覆盖它们为止。

['leɪɪŋ] [sʌm; səm] ['trentʃər] [ɔːr] [pleɪt] [ɑːn][ðem; ðəm][tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [daʊn] ; [ðen] [set][ðem; ðəm]

laying	**some**	**Trencher**	**or**	**Plate**	**on**	**them**	**to**	**keep**	**them**	**down**	**;**	**then**	**set**	**them**
躺下	一些	挖沟机	或者	盘子	在	他们	到	保持	他们	向下	;	然后	放	他们

['oʊvər][ə; eɪ]['faɪər] ,

over	**a**	**Fire**	**,**
超过	一个	火	,

在上面放些铁板或铁片压住它们；然后把它们放在火上烧掉。

[ænd; ənd][baɪ] [dɪ'griːz] [hiːt] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [bɔɪl] ;

and	**by**	**Degrees**	**heat**	**them**	**till**	**they**	**boil**	**;**
和	经过	学位	热	他们	直到	他们	熬	;

逐渐加热至沸腾;

[ðen] [let][ðem; ðəm][hæv; həv][ə; eɪ] [kwɪk] [bɔɪl] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [kʌmz] [ɔːl]['oʊvər][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]

then	**let**	**them**	**have**	**a**	**quick**	**boil**	**till**	**the**	**Sugar**	**comes**	**all**	**over**	**them**	**in**	**a**
然后	让	他们	有	一个	快的	熬	直到	这	糖	来	全部	超过	他们	在	一个

[frɔːθ] ;

Froth	**;**
泡沫	;

然后快速煮沸，直到糖化成泡沫覆盖在它们表面;

[ðen] [set][ðem; ðəm][baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] , [wen] [juː; jʊ][mʌst; məst][dreɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [frʌm; frəm]

then	**set**	**them**	**by**	**till**	**next**	**Day**	**,**	**when**	**you**	**must**	**drain**	**the**	**Syrup**	**from**
然后	放	他们	经过	直到	下一个	天	,	什么时候	你	必须	流走	这	糖浆	从

[ðem; ðəm] ,

them	**,**
他们	,

然后将它们放在一边，直到第二天，届时必须将糖浆沥干。

[ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['veri] [smuːð] , ['ædɪŋ] [sʌm; səm] [mɔːr] ['klærifaid] ['ʃʊgər] ;

and	**boil**	**it**	**till**	**it**	**becomes**	**very**	**smooth**	**,**	**adding**	**some**	**more**	**clarified**	**Sugar**	**;**
和	熬	它	直到	它	变成	非常	光滑的	,	添加	一些	更多的	澄清	糖	;

煮至非常顺滑，再加入一些澄清的糖;

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ə'pɑːn][ðə; ði]['ɔːrɪndʒɪz] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bɔɪl] , [ðen] [set][ðem; ðəm][baɪ][tɪl]

put	it	upon	the	Oranges	,	and	give	them	a	Boil	,	then	set	them	by	till
放	它	之上	这	橙子	,	和	给	他们	一个	熬	,	然后	放	他们	经过	直到

[nekst]

next
下一个

把它涂在橘子上，煮沸，然后放在一边等到下次。

[[ˌpiː 'dʒiː][eɪt]]

[	Pg	8	]
[	页	8	]

[第 8 页]

[deɪ] , [wen] [juː; jʊ][mʌst; məst][duː][æz; əz][ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔːr] .

Day	,	when	you	must	do	as	the	Day	before	.
天	,	什么时候	你	必须	做	作为	这	天	前	.

这一天，你必须像前一天一样行事。

[ðə; ði] [fɔːrθ] [deɪ] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][streɪn][jʊr; jər]['sɪrəp] [θruː] [ə; eɪ][bæg] ,

The	fourth	Day	drain	them	and	strain	your	Syrup	through	a	Bag	,
这	第四	天	流走	他们	和	拉紧	你的	糖浆	通过	一个	包	,

第四天，将它们沥干，然后用滤袋过滤糖浆。

[ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['veri] [smuːð] ; [ðen] [teɪk] [sʌm; səm] ['ʌðər] ['klærifaid] ['ʃʊgər] ,

and	boil	it	till	it	becomes	very	smooth	;	then	take	some	other	clarified	Sugar	,
和	熬	它	直到	它	变成	非常	光滑的	;	然后	拿	一些	其他	澄清	糖	,

煮至非常顺滑；然后取一些其他澄清的糖，

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ['veri] [strɔːŋ] , [ænd; ənd] [teɪk] [sʌm; səm]['dʒeli][ʌv; əv] ['pɪpɪn] [drɔːn]

boil	it	till	it	blows	very	strong	,	and	take	some	Jelly	of	Pippins	drawn
熬	它	直到	它	打击	非常	强的	,	和	拿	一些	果冻	的	皮平斯	绘制

[frʌm; frəm][ðə; ði] ['pɪpɪn] ,

from	the	Pippins	,
从	这	皮平斯	,

把它煮到冒出浓浓的气泡，然后取一些用这些气泡制成的果冻。

[æz; əz][aɪ][ʃæl; ʃəl] [ɪ'miːdiətli] [ɪk'spres] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][sʌm; səm] ['ʌðər] ['ɔːrɪndʒɪz] :

as	I	shall	immediately	express	,	with	the	Juice	of	some	other	Oranges	:
作为	我	将	立即地	表达	,	和	这	汁	的	一些	其他	橙子	:

正如我接下来要用其他橙子的汁液表达的那样：

[æz; əz][fɔːr; fər][ɪg'zæmp(ə)l] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][sɪks]['ɔːrɪndʒɪz] , ['æftər] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [prɪ'zɜːrv] [æz; əz]

As	for	Example	,	if	you	have	six	Oranges	,	after	they	are	preserved	as
作为	为了	例子	,	如果	你	有	六	橙子	,	后	他们	是	保存完好	作为

[ə'bʌv] [də'rektɪd] ,

above	directed	,
多于	指导	,

例如，如果你有六个橙子，按照上述方法保存后，

[teɪk] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv]['klærifaid] ['ʃʊgər] , [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [bloʊ] ['veri] [strɔːŋ] ;

take	two	Pounds	of	clarified	Sugar	,	boil	it	to	blow	very	strong	;
拿	二	英镑	的	澄清	糖	,	熬	它	到	吹	非常	强的	;

取两磅澄清糖，煮至浓稠；

[ðen] [wʌn][paɪnt][ænd; ənd][hæf][ʌv; əv] ['pɪpɪn] ['dʒeli] , [ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [fɔːr] [ɔːr][faɪv]

then	one	Pint	and	half	of	Pippin	Jelly	,	and	the	Juice	of	four	or	five
然后	一	品脱	和	一半	的	皮平	果冻	,	和	这	汁	的	四	或者	五

['ɔːrɪndʒɪz] ,

Oranges	,
橙子	,

然后一品脱半的苹果果冻，以及四五个橙子的汁，

[bɔɪl] [ɔːl] [təˈgeðər] ;
boil all together ;
熬 全部 一起 ;

将所有材料一起煮沸;

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [streɪnd] [ænd; ənd] [bɔɪld] [tuː; tə] [biː; bi] ['veri] [smuːð] ,
then put in the Syrup that has been strained and boiled to be very smooth ,
然后 放 在 这 糖浆 那 有 到过 紧张 和 煮沸 到 是 非常 光滑的 ,

然后倒入已经过滤并熬煮至非常顺滑的糖浆。

[ænd; ənd] [gɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] [bɔɪl] ; [ðen] [pʊt] [jʊr; jər] ['ɔːrɪndʒɪz] ['ɪntuː] [jʊr; jər] [pɔts] [ɔːr] ['glæsɪz] ,
and give all a Boil ; then put your Oranges into your Pots or Glasses ,
和 给 全部 一个 熬 ; 然后 放 你的 橙子 进入 你的 锅 或者 眼镜 ,

将所有食材煮沸；然后将橙子放入锅或杯子中。

[ænd; ənd] [fɪl] [ðem; ðəm] [ʌp] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [əˈbʌv] [meɪd] ['dʒeli] ; [wen] [koʊld] ['kʌvər] [ðem; ðəm] ,
and fill them up with the above made Jelly ; when cold cover them ,
和 充满 他们 向上 和 这 多于 制成 果冻 ; 什么时候 寒冷的 覆盖 他们 ,

将上述果冻填入其中；冷却后盖上盖子。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [fɔːr; fər] [juːz] .
and set them by for Use .
和 放 他们 经过 为了 使用 .

并将其设置为可用。

[noʊt] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [biː; bi] [ʃʊr] [ɪn] [ɔːl] [jʊr; jər] ['bɔɪlɪŋ] [tuː; tə] [klɪr] [əˈweɪ] [ðə; ði] [skʌm] ,
Note , You must be sure in all your Boilings to clear away the Scum ,
笔记 , 你 必须 是 当然 在 全部 你的 沸腾 到 清除 离开 这 浮渣 ,

注意，在所有煮沸过程中，务必清除浮渣。

['ʌðərwaɪz] [juː; jʊ] [wɪl] [ɪn'deɪndʒər] [ðer; ðər] ['wɜːrkɪŋ] : [ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ] [faɪnd] [ðeɪ] [wɪl] [swɪm] [əˈbʌv]
otherwise you will endanger their Working : And if you find they will swim above
[jʊr; jər] ['dʒeli] ,
your Jelly ,
你的 果冻 ,

否则你将危及它们的运作：如果你发现它们会游到你的果冻上方，

[juː; jʊ] [mʌst; məst] [baɪnd] [ðem; ðəm] [daʊn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [sprɪg] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [kliːn] [wɪsk] .
you must bind them down with a Sprig of a clean Whisk .
你 必须 绑定 他们 向下 和 一个 枝 的 一个 干净的 拂 .

你必须用一根干净的打蛋器将它们捆扎起来。

[[ˌpiː ˈdʒiː] [naɪn]]
[Pg 9]
[页 9]

[第9页]

[tuː; tə] [drɔː] [ə; eɪ] ['dʒeli] [frʌm; frəm] ['pɪpɪn] .
To draw a Jelly from Pippins .
到 画 一个 果冻 从 皮平斯 .

用皮平斯画出果冻。

[teɪk] [ðə; ði] ['fɛrɪst] [ænd; ənd] ['fɝːməst] ['pɪpɪn] , [pɔːr] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [fer] ['wɔːtər] , [æz; əz] [mʌtʃ]
Take the fairest and firmest Pippins , pour them into fair Water , as much
[æz; əz] [wɪl] ['kʌvər] [ðem; ðəm] ;
as will cover them ;
作为 将要 覆盖 他们 ;

取最漂亮、最结实的苹果，倒入清水中，水要没过苹果。

[set][ðem; ðəm]['oʊvər][ə; eɪ] [kwɪk] ['faɪər] , [ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm][tuː; tə] [mæʃ] ;

set	**them**	**over**	**a**	**quick**	**Fire**	**,**	**and**	**boil**	**them**	**to**	**Mash**	**;**
放	他们	超过	一个	快的	火	,	和	熬	他们	到	捣碎	;

将它们放在小火上快速煮沸，直至变成糊状；

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ] [sɪv] ['oʊvər][æn; ən] ['ɜːrθn] [pæn] , [ænd; ənd] [pres] [aʊt][ɔːl][ðə; ði]['dʒeli]

then	**put**	**them**	**on**	**a**	**Sieve**	**over**	**an**	**earthen**	**Pan**	**,**	**and**	**press**	**out**	**all**	**the**	**Jelly**
然后	放	他们	在	一个	筛	超过	一个	土	平底锅	,	和	按	出去	全部	这	果冻

,

,

,

然后将它们放在陶罐上的筛子上，挤出所有的果冻。

[wɪtʃ] ['dʒeli] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ][bæg] , [ænd; ənd][juːz][æz; əz] [də'rektɪd] [ɪn][ðə; ði]['ɔːrɪndʒɪz] [bɪ'fɔːr]

which	**Jelly**	**strain**	**through**	**a**	**Bag**	**,**	**and**	**use**	**as**	**directed**	**in**	**the**	**Oranges**	**before**
哪个	果冻	拉紧	通过	一个	包	,	和	使用	作为	指导	在	这	橙子	前

['menʃ(ə)nd] ,

mentioned	**,**
提及	,

将果冻用滤袋过滤，然后按照前面提到的橙子的做法使用。

[ænd; ənd] [sʌtʃ] ['ʌðər] [æz; əz][ʃæl; ʃəl][biː; bi] [ˌhɪr'æftər] [dɪ'skraɪbd] .

and	**such**	**others**	**as**	**shall**	**be**	**hereafter**	**described**	**.**
和	这样的	其他的	作为	将	是	此后	描述	.

以及下文将要描述的其他事物。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd] .

To	**make**	**Orange**	**Marmalade**	**.**
到	制作	橙子	果酱	.

制作橙子果酱。

[teɪk] [sɪks]['ɔːrɪndʒɪz] , [greɪt] [tuː] [ʌv; əv][ðə; ði] [raɪnd] [ʌv; əv][ðem; ðəm][ə'pɑːn][ə; eɪ]['greɪtər] ,

Take	**six**	**Oranges**	**,**	**grate**	**two**	**of**	**the**	**Rinds**	**of**	**them**	**upon**	**a**	**Grater**	**,**
拿	六	橙子	,	格特	二	的	这	果皮	的	他们	之上	一个	刨丝器	,

取六个橙子，用擦丝器擦掉其中两个橙子的皮。

[ðen] [kʌt][ðem; ðəm][ɔːl] , [ænd; ənd] [pɪk] [aʊt][ðə; ði] [fleʃ] [frʌm; frəm][ðə; ði][skɪnz][ænd; ənd] [siːdz] ;

then	**cut**	**them**	**all**	**,**	**and**	**pick**	**out**	**the**	**Flesh**	**from**	**the**	**Skins**	**and**	**Seeds**	**;**
然后	切	他们	全部	,	和	挑选	出去	这	肉	从	这	皮肤	和	种子	;

然后将它们全部切开，取出果肉，去掉皮和籽；

[pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði]['greɪtɪd][raɪnd] , [ænd; ənd][ə'baʊt][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['pɪpɪn] ['dʒeli] ;

put	**to**	**it**	**the**	**grated**	**Rind**	**,**	**and**	**about**	**half**	**a**	**Pint**	**of**	**Pippin**	**Jelly**	**;**
放	到	它	这	磨碎的	果皮	,	和	关于	一半	一个	品脱	的	皮平	果冻	;

加入磨碎的果皮和大约半品脱的苹果果冻；

[teɪk] [ðə; ði] [seɪm] [weɪt] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [æz; əz][juː; jʊ][hæv; həv][ʌv; əv] [ðɪs] [miːt] [soʊ] ['miŋgld] ;

take	**the**	**same**	**Weight**	**of**	**Sugar**	**as**	**you**	**have**	**of**	**this**	**Meat**	**so**	**mingled**	**;**
拿	这	相同的	重量	的	糖	作为	你	有	的	这	肉	所以	混合	;

取与拌入肉中相同重量的糖；

[bɔɪl][jʊr; jər] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ['veri] [strɔːŋ] ; [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [miːt] ,

boil	**your**	**Sugar**	**till**	**it**	**blows**	**very**	**strong**	**;**	**then**	**put**	**in**	**the**	**Meat**	**,**
熬	你的	糖	直到	它	打击	非常	强的	;	然后	放	在	这	肉	,

将糖煮至沸腾冒出浓烟；然后放入肉。

[ænd; ənd][bɔɪl][ɔːl] ['veri] [kwɪk] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ]['dʒeli] ,

and	**boil**	**all**	**very**	**quick**	**till**	**it**	**becomes**	**a**	**Jelly**	**,**
和	熬	全部	非常	快的	直到	它	变成	一个	果冻	,

快速煮沸所有食材，直到变成果冻状。

[wɪtʃ] [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [baɪ] ['dɪpɪŋ] [ðə; ði] ['skʌmər] , [ænd; ənd] ['hoʊldɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [tuː; tə] [dreɪn] ;

which	you	will	find	by	dipping	the	Scummer	,	and	holding	it	up	to	drain	;
哪个	你	将要	寻找	经过	浸渍	这	笊	,	和	保持	它	向上	到	流走	;

您可以通过将浮渣浸入水中，然后举起来沥干来找到它；

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [biː; bi] [ə; eɪ] ['dʒeli] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [breɪk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['skʌmər] [ɪn] [fleɪks] ;

if	it	be	a	Jelly	,	it	will	break	from	the	Scummer	in	Flakes	;
如果	它	是	一个	果冻	,	它	将要	休息	从	这	笊	在	薄片	;

如果是果冻，它会从浮渣上剥落成片状；

[ɪf] [nɑːt] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rʌn] [ɔːf] [ɪn] ['lɪt(ə)l] [striːmz] : [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] ['dʒeli] ,

if	not	,	it	will	run	off	in	little	Streams	:	When	it	is	a	good	Jelly	,
如果	不是	,	它	将要	跑步	离开	在	小的	流	:	什么时候	它	是	一个	好的	果冻	,

否则，它就会顺着小溪流走：当它变成好的果冻时，

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [jʊr; jər] ['glæsɪz] [ɔːr] [pɔts] .

put	it	into	your	Glasses	or	Pots	.
放	它	进入	你的	眼镜	或者	锅	.

把它倒入你的杯子或罐子里。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	10	]
[	页	-	]

[第10页]

[noʊt] , [ɪf] [juː; jʊ] [faɪnd] [ðɪs] [ˌkɑːmpə'zɪʃ(ə)n] [tuː] [swiːt] ,

Note	,	If	you	find	this	Composition	too	sweet	,
笔记	,	如果	你	寻找	这	作品	也	甜的	,

注意：如果您觉得这款饮品太甜，

[juː; jʊ] [meɪ] [ɪn] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] [dʒuːs] [ʌv; əv] ['ɔːrɪndʒɪz] ; [ðə; ði] ['dɪfrənt] ['kwɪknəs] [ðeɪ] [hæv; həv] ,

you	may	in	the	boiling	add	more	Juice	of	Oranges	;	the	different	Quickness	they	have	,
你	可能	在	这	沸腾	添加	更多的	汁	的	橙子	;	这	不同的	速度	他们	有	,

煮沸过程中可以加入更多橙汁；不同橙汁的加热速度不同。

[meɪks] [ˌaɪ 'tiː] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [prɪ'skraɪb] .

makes	it	difficult	to	prescribe	.
制作	它	难的	到	规定	.

这使得开处方变得困难。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['ɔːrɪndʒɪz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['mɑːrməleɪd] [ɪn] [ðem; ðəm] .

To	preserve	Oranges	with	a	Marmalade	in	them	.
到	保存	橙子	和	一个	果酱	在	他们	.

将橙子与果酱一起保存。

[per] [jʊr; jər] ['ɔːrɪndʒɪz] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] , [meɪk] [ə; eɪ] [raʊnd] [hoʊl] [ɪn] [ðə; ði] ['bɑːtəm] , [wer] [ðə; ði] [stɔːk] [gruː] ,

Pare	your	Oranges	as	before	,	make	a	round	Hole	in	the	Bottom	,	where	the	Stalk	grew	,
削减	你的	橙子	作为	前	,	制作	一个	圆形的	洞	在	这	底部	,	在哪里	这	茎	生长	,

像之前一样削去橙子的皮，在底部茎秆生长的地方戳一个圆孔，

[ðə; ði] ['bɪgnəs] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['ʃɪlɪŋ] ; [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [miːt] ,

the	Bigness	of	a	Shilling	;	take	out	the	Meat	,
这	大	的	一个	先令	;	拿	出去	这	肉	,

一先令有多大；去掉肉，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtər][fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['aʊərz] ; [ðen] [bɔɪl]

and	put	them	into	Salt	and	Water	for	two	or	three	Hours	;	then	boil
和	放	他们	进入	盐	和	水	为了	二	或者	三	小时	;	然后	熬

[ðem; ðəm] ['veri] ['tendər] ,

them	very	tender	,
他们	非常	投标	,

将它们放入盐水中浸泡两到三个小时；然后煮至非常软烂。

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['klærifaid] ['ʃʊgər] , [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bɔɪl][ðə; ði][nekst] [deɪ] ,

then	put	them	into	clarified	Sugar	,	give	them	a	boil	the	next	Day	,
然后	放	他们	进入	澄清	糖	,	给	他们	一个	熬	这	下一个	天	,

然后将它们放入澄清的糖中，第二天煮沸。

[dreɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [smuːð] ;

drain	the	Syrup	and	boil	it	till	it	becomes	smooth	;
流走	这	糖浆	和	熬	它	直到	它	变成	光滑的	;

将糖浆沥干，煮至顺滑；

[pʊt][ɪn][jʊr; jər]['ɔːrɪndʒɪz][ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] .

put	in	your	Oranges	and	give	them	a	good	boil	.
放	在	你的	橙子	和	给	他们	一个	好的	熬	.

把橙子放进去，好好煮一煮。

[wen] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kuːl] , [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd] [fɪl] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['mɑːrməleɪd] [meɪd]

When	a	little	cool	,	drain	them	and	fill	them	with	a	Marmalade	made
什么时候	一个	小的	凉爽的	,	流走	他们	和	充满	他们	和	一个	果酱	制成

[æz; əz] [bɪ'fɔːr] [də'rektɪd] ,

as	before	directed	,
作为	前	指导	,

稍凉后，沥干水分，然后按照之前的步骤制作好橘子酱并填入其中。

['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [raʊnd] [piːs] [juː; jʊ] [kʌt] [aʊt] ; [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['sɪrəp] , [sʌm; səm] ['ʌðər] ['ʃʊgər] ,

putting	in	the	round	Piece	you	cut	out	;	with	the	Syrup	,	some	other	Sugar	,
推杆	在	这	圆形的	片	你	切	出去	;	和	这	糖浆	,	一些	其他	糖	,

把切下来的圆形那块放进去；加入糖浆，还有一些其他的糖，

[ænd; ənd] ['pɪpɪn] [dʒuːs] , [meɪk] [ə; eɪ]['dʒeli] , [ænd; ənd] [fɪl] [ʌp][jʊr; jər][pɔts][ɔːr] ['glæsɪz] .

and	Pippin	Juice	,	make	a	Jelly	,	and	fill	up	your	Pots	or	Glasses	.
和	皮平	汁	,	制作	一个	果冻	,	和	充满	向上	你的	锅	或者	眼镜	.

榨取皮平汁，做成果冻，然后装满你的罐子或杯子。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['kɑːmpoʊt][ʌv; əv]['ɔːrɪndʒɪz] .

To	make	a	Compote	of	Oranges	.
到	制作	一个	果酱	的	橙子	.

制作橙子果酱。

[kʌt] [ðə; ði][raɪnd][ɔːf][jʊr; jər]['ɔːrɪndʒɪz]['ɪntuː] [rɪbz] , ['liːvɪŋ] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][raɪnd][ɑːn] ;

Cut	the	Rind	off	your	Oranges	into	Ribs	,	leaving	part	of	the	Rind	on	;
切	这	果皮	离开	你的	橙子	进入	肋骨	,	离开	部分	的	这	果皮	在	;

将橙子的皮切成条状，保留一部分橙皮；

[kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː] [eɪt] ['kwɔːrtərz] , [θroʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ;

cut	them	into	eight	Quarters	,	throw	them	into	boiling	Water	;
切	他们	进入	八	四分之一	,	扔	他们	进入	沸腾	水	;

将它们切成八等份，放入沸水中；

[wen] [ə; eɪ][pɪn] [wɪl] ['iːzəli] [goʊ] [θruː] [ðə; ði][raɪnd] , [dreɪn][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]

when	a	Pin	will	easily	go	through	the	Rind	,	drain	and	put	them
什么时候	一个	别针	将要	容易地	去	通过	这	果皮	,	流走	和	放	他们

当用别针能轻松穿过果皮时，沥干水分并存放。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 11]
[页 -]

[第11页]

['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [wen] [ə; eɪ][pɪn] [wɪl] ['iːzəli] [goʊ] [θruː] [ðə; ði][raɪnd] ,
into **boiling** **Water** **,** **when** **a** **Pin** **will** **easily** **go** **through** **the** **Rind** **,**
进入 沸腾 水 , 什么时候 一个 别针 将要 容易地 去 通过 这 果皮 ,

放入沸水中，直到用针能轻易穿透果皮为止。

[dreɪn][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] [bɔɪld] , [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [smuːð] ,
drain **and** **put** **them** **into** **as** **much** **Sugar** **boiled** **,** **till** **it** **becomes** **smooth** **,**
流走 和 放 他们 进入 作为 很多 糖 煮沸 , 直到 它 变成 光滑的 ,

沥干水分，放入等量的糖中煮沸，直至糖变得顺滑。

[æz; əz] [wɪl] ['kʌvər][ðem; ðəm] , [gɪv] [ɔːl][ə; eɪ][bɔɪl] [tə'geðər] ,
as **will** **cover** **them** **,** **give** **all** **a** **Boil** **together** **,**
作为 将要 覆盖 他们 , 给 全部 一个 熬 一起 ,

就像要覆盖它们一样，让它们一起煮沸。

['ædɪŋ] [sʌm; səm][dʒuːs][ʌv; əv]['ɔːrɪndʒɪz][tuː; tə] [wʌt] ['ʃɑːrpnəs] [juː; jʊ] [pliːz] ;
adding **some** **Juice** **of** **Oranges** **to** **what** **Sharpness** **you** **please** **;**
添加 一些 汁 的 橙子 到 什么 清晰度 你 请 ;

根据个人喜好，在酸度中加入一些橙汁;

[juː; jʊ] [meɪ] [pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pɪpɪn] ['dʒeli]['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] , [ɪf] [juː; jʊ] [pliːz] ;
you **may** **put** **a** **little** **Pippin** **Jelly** **into** **the** **Boiling** **,** **if** **you** **please** **;**
你 可能 放 一个 小的 皮平 果冻 进入 这 沸腾 , 如果 你 请 ;

如果愿意的话，可以在沸腾的汤里加一点皮平果冻;

[wen] [koʊld] [sɜːrv] [ðem; ðəm][tuː; tə] ['teɪbl] [ɑːn] [pleɪts] .
when **cold** **serve** **them** **to** **Table** **on** **Plates** **.**
什么时候 寒冷的 服务 他们 到 桌子 在 盘子 .

冷却后用盘子盛装上桌。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔrɪndʒ] - [rɪŋz] [ænd; ənd] ['fægət] .
To **make** **Orange** **-** **Rings** **and** **Faggots** **.**
到 制作 橙子 - 戒指 和 同性恋 .

制作橙圈和肉丸。

[per] [jʊr; jər]['ɔːrɪndʒɪz][æz; əz] [θɪn] , [ænd; ənd][æz; əz] ['næroʊ] [æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən] , [pʊt][ðə; ði]
Pare **your** **Oranges** **as** **thin** **,** **and** **as** **narrow** **as** **you** **can** **,** **put** **the**
削减 你的 橙子 作为 薄的 , 和 作为 狭窄的 作为 你 能 , 放 这
['perɪŋz] ['ɪntuː]['wɔːtər] ,
Parings **into** **Water** **,**
配对 进入 水 ,

把橙子削成尽可能薄而窄的皮，然后把削好的橙皮放入水中。

[waɪlst] [juː; jʊ] [prɪ'per] [ðə; ði] [rɪŋz] ,
whilst **you** **prepare** **the** **Rings** **,**
而 你 准备 这 戒指 ,

在你准备戒指的时候，

[wɪtʃ] [ɑːr; ər] [dʌn] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði]['ɔːrɪndʒɪz][soʊ] [peəd] ['ɪntuː][æz; əz] ['meni] [rɪŋz] [æz; əz][juː; jʊ]
which **are** **done** **by** **cutting** **the** **Oranges** **so** **pared** **into** **as** **many** **Rings** **as** **you**
哪个 是 完毕 经过 切割 这 橙子 所以 精简 进入 作为 许多 戒指 作为 你
[pliːz] ;
please **;**
请 ;

做法是将削皮的橙子切成任意数量的环状;

[ðen] [kʌt] [aʊt] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] ; [ðen] [pʊt] [ðə; ði] [rɪŋz] [ænd; ənd] ['fægət] ['ɪntuː]

then	cut	out	the	Meat	from	the	Inside	;	then	put	the	Rings	and	Faggots	into
然后	切	出去	这	肉	从	这	里面	;	然后	放	这	戒指	和	同性恋	进入

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ;

boiling	Water	;
沸腾	水	;

然后把里面的肉挖出来；然后把圈和肉丸放入沸水中；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] ['tendər] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['klærifaid] ['ʃʊgər] , [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [wɪl]

boil	them	till	tender	;	then	put	them	into	clarified	Sugar	,	as	much	as	will
熬	他们	直到	投标	;	然后	放	他们	进入	澄清	糖	,	作为	很多	作为	将要

['kʌvər] [ðem; ðəm] ;

cover	them	;
覆盖	他们	;

将它们煮至软烂；然后放入澄清的糖中，糖要能完全覆盖它们；

[set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] ; [ðen] [bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðər] ,

set	them	by	till	next	Day	;	then	boil	all	together	,
放	他们	经过	直到	下一个	天	;	然后	熬	全部	一起	,

先放一放，第二天再一起煮。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [ðə; ði] [deɪ] ['æftər] ; [ðen] [dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] ,

and	set	them	by	till	the	Day	after	;	then	drain	the	Syrup	,
和	放	他们	经过	直到	这	天	后	;	然后	流走	这	糖浆	,

放置至第二天；然后沥干糖浆。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] ['veri] [smuːð] ; [ðen] [rɪ'tɜːrn] [jʊr; jər] ['ɔːrɪndʒɪz] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [gɪv] [ɔːl]

and	boil	it	till	very	smooth	;	then	return	your	Oranges	into	it	,	and	give	all
和	熬	它	直到	非常	光滑的	;	然后	返回	你的	橙子	进入	它	,	和	给	全部

[ə; eɪ] [bɔɪl] ;

a	Boil	;
一个	熬	;

煮至非常顺滑；然后将橙子放回锅中，再次煮沸；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['raɪzɪz] [ʌp] [tuː; tə] ['ɔːlmoʊst] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [jʊr; jər] [pæn] ;

the	next	Day	boil	the	Syrup	till	it	rises	up	to	almost	the	Top	of	your	Pan	;
这	下一个	天	熬	这	糖浆	直到	它	上升	向上	到	几乎	这	顶部	的	你的	平底锅	;

第二天，将糖浆煮至几乎达到锅的顶部；

[ðen] [rɪ'tɜːrn] [ðə; ði] ['ɔːrɪndʒɪz] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [bɔɪl] ;

then	return	the	Oranges	into	it	,	and	give	it	a	Boil	;
然后	返回	这	橙子	进入	它	,	和	给	它	一个	熬	;

然后将橙子放回锅中，煮沸；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [baɪ] [ɪn] [sʌm; səm] [pɑːt] [tuː; tə] [biː; bi] ['kændid] , [æz; əz]

then	put	them	by	in	some	Pot	to	be	candied	,	as
然后	放	他们	经过	在	一些	锅	到	是	脯	,	作为

然后把它们放在锅里糖渍，

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	12	]
[	页	-	]

[第12页]

[ˌhɪr'æftər] ['menʃ(ə)nd] , [wen'evər] [juː; jʊ] [ʃæl; ʃəl] [hæv; həv] [ə'keɪʒn] .

hereafter	mentioned	,	whenever	you	shall	have	Occasion	.
此后	提及	,	每当	你	将	有	场合	.

今后，无论何时需要，都应如此。

[tuː; tə] ['kændi] ['ɔrɪndʒ] , ['lemən] , [ænd; ənd] ['sɪtrən] .

To	candy	Orange	,	Lemon	,	and	Citron	.
到	糖果	橙子	,	柠檬	,	和	香橼	.

给橙子、柠檬和香橼做糖果。

[dreɪn] [wʌt] ['kwɑ:ntəti][ju:; jʊ] [wɪl] ['kændi] [kli:n] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [wɑ:ʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪn]

Drain	**what**	**Quantity**	**you**	**will**	**candy**	**clean**	**from**	**the**	**Syrup**	**,**	**and**	**wash**	**it**	**in**
流走	什么	数量	你	将要	糖果	干净的	从	这	糖浆	,	和	洗	它	在

[lu:k] - [wɔ:rm]['wɔ:tər] ,

luke	**-**	**warm**	**Water**	**,**
卢克	-	温暖的	水	,

将你需要清洗的糖块从糖浆中沥出，然后用温水冲洗干净。

[ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'ti:][ɑ:n][ə; eɪ] [sɪv] [tu:; tə][dreɪn] ;

and	**lay**	**it**	**on**	**a**	**Sieve**	**to**	**drain**	**;**
和	躺	它	在	一个	筛	到	流走	;

然后放在筛子上沥干水分；

[ðen] [teɪk] [æz; əz] [mʌtʃ] ['klærifaid] ['ʃʊgər] [æz; əz][ju:; jʊ] [θɪŋk] [wɪl] ['kʌvər] [wʌt] [ju:; jʊ] [wɪl] ['kændi] ,

then	**take**	**as**	**much**	**clarified**	**Sugar**	**as**	**you**	**think**	**will**	**cover**	**what**	**you**	**will**	**candy**	**,**
然后	拿	作为	很多	澄清	糖	作为	你	思考	将要	覆盖	什么	你	将要	糖果	,

然后取适量澄清糖，直到足以覆盖你想要制作的糖果为止。

[bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bloʊz] ['veri] [strɔ:ŋ] , [ðen] [pʊt][ɪn][jʊr; jər] [rɪŋz] ,

boil	**it**	**till**	**it**	**blows**	**very**	**strong**	**,**	**then**	**put**	**in**	**your**	**Rings**	**,**
熬	它	直到	它	打击	非常	强的	,	然后	放	在	你的	戒指	,

把它煮到蒸汽非常强劲，然后把你的戒指放进去。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bloʊz] [ə'gen] ; [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'ti:][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] ,

and	**boil**	**them**	**till**	**it**	**blows**	**again**	**;**	**then**	**take**	**it**	**from**	**the**	**Fire**	**,**
和	熬	他们	直到	它	打击	再次	;	然后	拿	它	从	这	火	,

煮至再次冒泡；然后从火上移开。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'ti:] [ku:l] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ;

and	**let**	**it**	**cool**	**a**	**little**	**;**
和	让	它	凉爽的	一个	小的	;

让它稍微冷却一下；

[ðen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ə; eɪ] [spu:n] [rʌb][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ə'genst] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][jʊr; jər]

then	**with**	**the**	**back**	**of**	**a**	**Spoon**	**rub**	**the**	**Sugar**	**against**	**the**	**Inside**	**of**	**your**
然后	和	这	后退	的	一个	勺子	擦	这	糖	反对	这	里面	的	你的

[pæn] [tɪl] [ju:; jʊ] [si:] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [bɪ'kʌmz] [waɪt] ;

Pan	**till**	**you**	**see**	**the**	**Sugar**	**becomes**	**white**	**;**
平底锅	直到	你	看	这	糖	变成	白色的	;

然后，用勺子背面将糖在锅内壁摩擦，直到糖变成白色；

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fɔ:rk] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [rɪŋz] [wʌn][baɪ][wʌn] ,

then	**with**	**a**	**Fork**	**take**	**out**	**the**	**Rings**	**one**	**by**	**one**	**,**
然后	和	一个	叉	拿	出去	这	戒指	一	经过	一	,

然后用叉子将戒指一个一个取出来。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɑ:n][ə; eɪ]['waɪər] - [greɪt] [tu:; tə][dreɪn] , [ðen] [pʊt][ɪn][jʊr; jər] ['fægət] ,

lay	**them**	**on**	**a**	**Wire**	**-**	**grate**	**to**	**drain**	**,**	**then**	**put**	**in**	**your**	**Faggots**	**,**
躺	他们	在	一个	金属丝	-	格特	到	流走	,	然后	放	在	你的	同性恋	,

把它们放在金属网架上沥干水分，然后放入柴火捆。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm][æz; əz] [bɪ'fɔ:r] [də'rektɪd] ; [ðen] [rʌb][ðə; ði] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [teɪk] [ðem; ðəm]

and	**boil**	**them**	**as**	**before**	**directed**	**;**	**then**	**rub**	**the**	**Sugar**	**,**	**and**	**take**	**them**
和	熬	他们	作为	前	指导	;	然后	擦	这	糖	,	和	拿	他们

[ʌp][ɪn] ['bʌntʃɪz] ,

up	**in**	**Bunches**	**,**
向上	在	一束	,

然后按照之前的步骤煮熟；接着搓上糖，然后成束地拿起来。

['hævɪŋ] [sʌm; səm] - ['bɑːdi][tuː; tə][kʌt][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][per][ʌv; əv] - [tuː; tə][wʌt] ['bɪgnəs]

having	some	-	body	to	cut	them	with	a	Pair	of	Scizers	to	what	Bigness
拥有	一些	-	身体	到	切	他们	和	一个	一对	的	-	到	什么	大

[juː; jʊ] [pliːz] ,

you	please	,
你	请	,

找个人用剪刀把它们剪成你想要的任何大小，

['leɪɪŋ] [ðem; ðəm][ɑːn][jʊr; jər]['waɪər][tuː; tə][dreɪn] .

laying	them	on	your	Wire	to	drain	.
躺下	他们	在	你的	金属丝	到	流走	.

把它们放在电线上沥水。

[noʊt] , [ðʌs] [meɪ] [juː; jʊ]['kændi][ɔːl] ['sɔrts][ʌv; əv]['ɔːrɪndʒɪz][ænd; ənd] ['lemən] - [piːlz] [ɔːr] [tʃɪps] .

Note	,	Thus	may	you	candy	all	Sorts	of	Oranges	and	Lemon	-	Peals	or	Chips	.
笔记	,	因此	可能	你	糖果	全部	排序	的	橙子	和	柠檬	-	珍珠	或者	薯片	.

注意，这样你就可以把各种橙子和柠檬皮或柠檬片都做成糖果了。

['lemən] [rɪŋz] [ænd; ənd] ['fægət] [ɑːr; ər] [dʌn] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] , [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [dɪ'stɪŋkʃn] ['oʊnli] ,

Lemon	Rings	and	Faggots	are	done	the	same	Way	,	with	this	Distinction	only	,
柠檬	戒指	和	同性恋	是	完毕	这	相同的	方式	,	和	这	区别	仅有的	,

柠檬圈和肉丸的做法相同，唯一的区别就在于此。

[ðæt] [ðə; ði] ['lɛmənz] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi] [peəd]

that	the	Lemons	ought	to	be	pared
那	这	柠檬	应该	到	是	精简

柠檬应该削皮

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	13	]
[	页	-	]

[第13页]

[twaɪs] ['oʊvər] , [ðæt] [ðə; ði] [rɪŋ] [meɪ] [biː; bi][ðə; ði]['waɪtɜ, 'hwaɪtɜ] ; [soʊ] [wɪl] [juː; jʊ][hæv; həv] [tuː] ['sɔrts]

twice	over	,	that	the	Ring	may	be	the	whiter	;	so	will	you	have	two	Sorts
两次	超过	,	那	这	戒指	可能	是	这	更白	;	所以	将要	你	有	二	排序

[ʌv; əv] ['fægət] :

of	Faggots	:
的	同性恋	:

两次，使戒指更白；这样你就会有两种柴堆：

[bʌt; bət][juː; jʊ][mʌst; məst][biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] ['aʊtwərd] [raɪnd][frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʌðər] ,

But	you	must	be	sure	to	keep	the	outward	Rind	from	the	other	,
但	你	必须	是	当然	到	保持	这	向外	果皮	从	这	其他	,

但一定要确保外皮与另一面分开。

[els] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [dɪs'kʌlər] [ðem; ðəm] .

else	it	will	discolour	them	.
别的	它	将要	变色	他们	.

否则会使它们褪色。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔrɪndʒ] - [keɪks] .

To	make	Orange	-	Cakes	.
到	制作	橙子	-	蛋糕	.

制作橙子蛋糕。

[teɪk] [sɪks][sɛːvəl] - ['ɔːrɪndʒɪz] , [greɪt] [ðə; ði] [raɪnd] [ʌv; əv] [tuː] [ʌv; əv][ðem; ðəm] ,

Take	six	Sevil	-	Oranges	,	grate	the	Rinds	of	two	of	them	,
拿	六	塞维尔	-	橙子	,	格特	这	果皮	的	二	的	他们	,

取六个塞维尔橙子，将其中两个橙子的皮磨碎，

[ænd; ənd] [ðen] [kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [raɪnd] [ʌv; əv] [ɔːl] [sɪks] [tuː; tə] [ðə; ði] ['veri] [dʒuːs] ;

and	then	cut	off	the	Rinds	of	all	six	to	the	very	Juice	;
和	然后	切	离开	这	果皮	的	全部	六	到	这	非常	汁	;

然后把这六个果皮全部削掉，直到榨出汁液；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtər] [tɪl] ['veri] ['tendər] ; [ðen] [skwiːz] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] ['wɔːtər] [juː; jʊ] [kæn; kən] ,

boil	them	in	Water	till	very	tender	;	then	squeeze	out	all	the	Water	you	can	,
熬	他们	在	水	直到	非常	投标	;	然后	挤	出去	全部	这	水	你	能	,

将它们放入水中煮至非常软烂；然后尽可能挤出水分。

[ænd; ənd] [biːt] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːrb(ə)l] - ['mɔrtɝ] ; [ðen] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [θruː]

and	beat	them	to	a	Paste	in	a	Marble	-	Morter	;	then	rub	it	through
和	打	他们	到	一个	粘贴	在	一个	大理石	-	砂浆	;	然后	擦	它	通过

[ə; eɪ] [sɪv] [ʌv; əv] [her] ;

a	Sieve	of	Hair	;
一个	筛	的	头发	;

用大理石研钵将它们捣成糊状；然后用毛发筛将其研磨；

[wʌt] [wɪl] [nɑːt] ['iːzəli] [rʌb] [θruː] [mʌst; məst] [biː; bi] [biːt] [ə'gen] [tɪl] [ɔːl] [ɪz] [gɑːt] [θruː] ;

what	will	not	easily	rub	through	must	be	beat	again	till	all	is	got	through	;
什么	将要	不是	容易地	擦	通过	必须	是	打	再次	直到	全部	是	得到	通过	;

不容易擦掉的东西必须反复擦拭，直到完全擦掉为止；

[ðen] [kʌt] [tuː; tə] ['piːsɪz] [ðə; ði] [in'saidz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ɔːrɪndʒɪz] ,

then	cut	to	Pieces	the	Insides	of	the	Oranges	,
然后	切	到	件	这	内部	的	这	橙子	,

然后将橙子的果肉切成块，

[ænd; ənd] [rʌb] [æz; əz] [mʌtʃ] [ʌv; əv] [ðæt] [θruː] [æz; əz] [juː; jʊ] ['pɑːsəbli] [kæn; kən] ;

and	rub	as	much	of	that	through	as	you	possibly	can	;
和	擦	作为	很多	的	那	通过	作为	你	可能	能	;

尽可能多地涂抹开来；

[ðen] [bɔɪl] [ə'baʊt] [sɪks] [ɔːr] [eɪt] ['pɪpɪn] [ɪn] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtər] [æz; əz] [wɪl] ['ɔːlmoʊst] ['kʌvər] [ðem; ðəm]

then	boil	about	six	or	eight	Pippins	in	as	much	Water	as	will	almost	cover	them
然后	熬	关于	六	或者	八	皮平斯	在	作为	很多	水	作为	将要	几乎	覆盖	他们

,

,

,

然后用几乎没过六到八个苹果的清水煮沸。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] , [ænd; ənd] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə] [ðə; ði] [rest]

and	boil	them	to	a	Paste	,	and	rub	it	through	a	Sieve	to	the	rest
和	熬	他们	到	一个	粘贴	,	和	擦	它	通过	一个	筛	到	这	休息

;

;

;

将它们煮成糊状，然后用筛子筛到剩下的东西上；

[ðen] [pʊt] [ɔːl] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [tə'geðər] , [ænd; ənd] [gɪv] [ə; eɪ] ['θɜːroʊ] [hiːt] , [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wel]

then	put	all	into	a	Pan	together	,	and	give	a	thorough	Heat	,	till	it	is	well
然后	放	全部	进入	一个	平底锅	一起	,	和	给	一个	彻底	热	,	直到	它	是	出色地

['miŋgld] ;

mingled	;
混合	;

然后将所有食材一起放入锅中，充分加热，直至完全混合；

[ðen] [tu:; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv] [ðɪs] [peɪst] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔ:rtər] [ʌv; əv] [loʊf] -
then **to** **every** **Pound** **of** **this** **Paste** **take** **one** **Pound** **and** **a** **Quarter** **of** **Loaf** **-**
然后 到 每一个 磅 的 这 粘贴 拿 一 磅 和 一个 四分之一 的 面包 -
['ʃʊgər] ;
sugar **;**
糖 ;

然后，每磅这种糊状物中加入一磅四分之一的方糖；

['klærəfaɪ] [ðə; ði] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [tu:; tə] [ðə; ði] [krɪk] ;
clarify **the** **Sugar** **,** **and** **boil** **it** **to** **the** **Crick** **;**
阐明 这 糖 , 和 熬 它 到 这 克里克 ;

澄清糖，然后将其煮沸至克里克；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [jʊr; jər] [peɪst] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['greɪtɪd] [pi:l] ,
then **put** **in** **your** **Paste** **and** **the** **grated** **Peal** **,**
然后 放 在 你的 粘贴 和 这 磨碎的 皮尔 ,

然后加入酱料和磨碎的果皮，

[ænd; ənd] [stɜ:r] [ˌaɪ 'ti:] [ɔ:l] [tə'geðər] ['oʊvər] [ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [wel] [mɪkst] ,
and **stir** **it** **all** **together** **over** **a** **slow** **Fire** **till** **it** **is** **well** **mixed** **,**
和 搅拌 它 全部 一起 超过 一个 慢的 火 直到 它 是 出色地 混合 ,

用小火将所有食材搅拌均匀。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɔ:l] [meltid] ; [ðen] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [spu:n] [fɪl]
and **the** **Sugar** **all** **melted** **;** **then** **with** **a** **Spoon** **fill**
和 这 糖 全部 融化 ; 然后 和 一个 勺子 充满

糖全部融化后，用勺子舀入

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **14** **]**
[页 -]

[第14页]

[jʊr; jər] [raʊnd] [tɪn] - ['məʊldz] [æz; əz] [fæst] [æz; əz] [ju:; jʊ] [kæn; kən] ; [wen] [koʊld] , [drɔ:] [ɔ:f] [jʊr; jər]
your **round** **Tin** **-** **Moulds** **as** **fast** **as** **you** **can** **;** **when** **cold** **,** **draw** **off** **your**
你的 圆形的 锡 - 模具 作为 快速地 作为 你 能 ; 什么时候 寒冷的 , 画 离开 你的
['məʊldz] ,
Moulds **,**
模具 ,

尽快将圆形锡模塑好；冷却后，将模具脱模。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔ:rm] [stoʊv] [tu:; tə] [draɪ] ; [wen] [draɪ] [ɑ:n] [ðə; ði] [tɑ:ps] ,
and **set** **them** **in** **a** **warm** **Stove** **to** **dry** **;** **when** **dry** **on** **the** **Tops** **,**
和 放 他们 在 一个 温暖的 火炉 到 干燥 ; 什么时候 干燥 在 这 最高额 ,

然后将它们放在温暖的炉子里烘干；当顶部干燥后，

[tɜ:rn] [ðem; ðəm] [ɑ:n] [sɪvz] [tu:; tə] [draɪ] [ɑ:n] [ðə; ði] ['ʌðər] [saɪd] ; [ænd; ənd] [wen] [kwaɪt] [draɪ] , [bɑ:ks]
turn **them** **on** **Sieves** **to** **dry** **on** **the** **other** **Side** **;** **and** **when** **quite** **dry** **,** **box**
转动 他们 在 筛子 到 干燥 在 这 其他 边 ; 和 什么时候 相当 干燥 , 盒子
[ðem; ðəm] [ʌp] .
them **up** **.**
他们 向上 .

将它们翻到筛子上晾干另一面；完全干燥后，装箱。

['leмən] - [keɪks] .
Lemon **-** **Cakes** **.**
柠檬 - 蛋糕 .

柠檬蛋糕。

[teɪk] [sɪks] [θɪk] - ['raindid] ['lɛmənz] , [greɪt] [tuː] [ʌv; əv][ðem; ðəm] , [ðen] [per] [ɔːf] [ɔːl][ðə; ði] ['jeloʊ]
Take **six** **thick** **-** **rinded** **Lemons** **,** **grate** **two** **of** **them** **,** **then** **pare** **off** **all** **the** **yellow**
拿 六 厚的 - 去皮 柠檬 , 格特 二 的 他们 , 然后 削减 离开 全部 这 黄色的
[piːl] ,
Peal **,**
皮尔 ,

取六个厚皮柠檬，将其中两个磨碎，然后削去所有黄色的果皮。

[ænd; ənd] [strɪp] [ðə; ði] [waɪt] [tuː; tə] [ðə; ði] [dʒuːs] , [wɪtʃ] [waɪt] [bɔɪl] [tɪl] ['tendər] ,
and **strip** **the** **White** **to** **the** **Juice** **,** **which** **White** **boil** **till** **tender** **,**
和 条 这 白色的 到 这 汁 , 哪个 白色的 熬 直到 投标 ,

将白肉刮出汁液，然后将白肉煮至软嫩。

[ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [ɪg'zæktli] [æz; əz] [ə'bʌv] .
and **make** **a** **Paste** **exactly** **as** **above** **.**
和 制作 一个 粘贴 确切地 作为 多于 .

并完全按照上述步骤制作糊状物。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [waɪt] - ['sɪtrən] .
To **preserve** **White** **-** **Citrons** **.**
到 保存 白色的 - 香橼 .

为了保存白香橼。

[kʌt] [jʊr; jər] [waɪt] - ['sɪtrən] ['ɪntuː] [wʌt] [saɪzd] ['piːsɪz] [juː; jʊ] [pliːz] ;
Cut **your** **White** **-** **Citrons** **into** **what** **sized** **Pieces** **you** **please** **;**
切 你的 白色的 - 香橼 进入 什么 尺寸 件 你 请 ;

将白香橼切成你喜欢的任何大小的块；

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [fɔːr; fər] [fɔːr] [ɔːr] [faɪv] ['aʊərz] ; [ðen] [wɑːʃ] [ðem; ðəm] [ɪn]
put **them** **into** **Water** **and** **Salt** **for** **four** **or** **five** **Hours** **;** **then** **wash** **them** **in**
放 他们 进入 水 和 盐 为了 四 或者 五 小时 ; 然后 洗 他们 在
[fer] ['wɔːtər] ,
fair **Water** **,**
公平的 水 ,

将它们放入盐水中浸泡四五个小时；然后用清水冲洗干净。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] ['tendər] ; [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,
and **boil** **them** **till** **tender** **;** **then** **drain** **them** **,**
和 熬 他们 直到 投标 ; 然后 流走 他们 ,

煮至软烂；然后沥干水分。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [æz; əz] [mʌtʃ] ['klærifaid] ['ʃʊgər] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər] [ðem; ðəm] ,
and **put** **them** **into** **as** **much** **clarified** **Sugar** **as** **will** **cover** **them** **,**
和 放 他们 进入 作为 很多 澄清 糖 作为 将要 覆盖 他们 ,

将它们放入足以覆盖它们的澄清糖中。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] ; [ðen] [dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]
and **set** **them** **by** **till** **next** **Day** **;** **then** **drain** **the** **Syrup** **,** **and** **boil** **it** **a** **little**
和 放 他们 经过 直到 下一个 天 ; 然后 流走 这 糖浆 , 和 熬 它 一个 小的
[smuːð] ;
smooth **;**
光滑的 ;

将它们放在一边，直到第二天；然后沥干糖浆，再将其煮至略微顺滑；

[wen] [kuːl] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [jʊr; jər] ['sɪtrən] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [jʊr; jər] ['sɪrəp] [kwaɪt] [smuːð] ,
when **cool** **,** **put** **it** **on** **your** **Citrons** **;** **the** **next** **Day** **boil** **your** **Syrup** **quite** **smooth** **,**
什么时候 凉爽的 , 放 它 在 你的 香橼 ; 这 下一个 天 熬 你的 糖浆 相当 光滑的 ,

冷却后，淋在香橼上；第二天将糖浆熬至顺滑。

[ænd; ənd] [pɔːr] [ɑːn] [jʊr; jər] ['sɪtrən] ;
and **pour** **on** **your** **Citrons** **;**
和 倒 在 你的 香橼 ;

然后淋上香橼；

[ðə; ði] [deɪ] ['æftər] [bɔɪl] [ɔ:l] [tə'geðər] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [pɑ:t] [tu:; tə] [bi:; bi] ['kændid] ,

the	Day	after	boil	all	together	and	put	into	a	Pot	to	be	candied	,
这	天	后	熬	全部	一起	和	放	进入	一个	锅	到	是	脯	,

第二天将所有食材一起煮沸，然后放入锅中进行糖渍。

[ɔ:r] [pʊt] [ɪn] ['dʒeli] , [ɔ:r] [kəm'poʊz] [æz; əz] [ju:; jʊ] [pli:z] .

or	put	in	Jelly	,	or	compose	as	you	please	.
或者	放	在	果冻	, 或者		撰写	作为	你	请	.

或者放入果冻，或者随心所欲地搭配。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	15	]
[	页	-	]

[第15页]

[noʊt] , [ju:; jʊ] [mʌst; məst] [lʊk] ['oʊvər] [ði:z] [fru:ts] [soʊ] [kept] [ɪn] ['sɪrəp] ;

Note	,	You	must	look	over	these	Fruits	so	kept	in	Syrup	;
笔记	,	你	必须	看	超过	这些	水果	所以	保留	在	糖浆	;

请注意，您必须仔细检查这些用糖浆保存的水果；

[ænd; ənd] [ɪf] [ju:; jʊ] [pər'si:v] ['eni] [frɔ:θ] [ɑ:n] [ðem; ðəm] [ju:; jʊ] [mʌst; məst] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] ;

and	if	you	perceive	any	Froth	on	them	you	must	give	them	a	Boil	;
和	如果	你	感知	任何	泡沫	在	他们	你	必须	给	他们	一个	熬	;

如果发现上面有任何泡沫，就必须煮沸；

[ænd; ənd] [ɪf] [baɪ] [tʃæns] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [bɪ'kʌm] ['veri] ['frɔ:θi] [ænd; ənd] ['saʊər] , [ju:; jʊ] [mʌst; məst] [fɜ:rst] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] ,

and	if	by	Chance	they	should	become	very	frothy	and	sour	,	you	must	first	boil	the	Syrup	,
和	如果	经过	机会	他们	应该	变得	非常	泡沫状的	和	酸的	,	你	必须	第一的	熬	这	糖浆	,

如果糖浆不慎变得泡沫过多且呈酸性，则必须先将糖浆煮沸。

[ænd; ənd] [ðen] [ɔ:l] [tə'geðər] .

and	then	all	together	.
和	然后	全部	一起	.

然后大家一起。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:rv] ['goʊldən] - ['pɪpɪn] [ɪn] ['dʒeli] .

To	preserve	Golden	-	Pippins	in	Jelly	.
到	保存	金的	-	皮平斯	在	果冻	.

用果冻保存金苹果。

[per] [jʊr; jər] ['pɪpɪn] [frʌm; frəm] [ɔ:l] [spɑ:ts] , [ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['næroʊ] - ['pɔɪntɪd] [naɪf] [meɪk] [ə; eɪ] [hoʊl] [kwaɪt] [θru:] [ðem; ðəm] ,

Pare	your	Pippins	from	all	Spots	,	and	with	a	narrow	-	pointed	Knife	make	a	Hole	quite	through	them	,
削减	你的	皮平斯	从	全部	地点	,	和	和	一个	狭窄的	-	尖	刀	制作	一个	洞	相当	通过	他们	,

将苹果的各个部位削去皮，然后用尖头刀在上面戳一个洞，一直戳穿苹果。

[ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] [fer] ['wɔ:tər] [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['kwɔ:rtər] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] ; [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm]

then	boil	them	in	fair	Water	about	a	Quarter	of	an	Hour	;	then	drain	them
然后	熬	他们	在	公平的	水	关于	一个	四分之一	的	一个	小时	;	然后	流走	他们

,

,

,

然后将它们放入清水中煮约十五分钟；然后沥干水分。

[ænd; ənd] [teɪk] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər] [ðem; ðəm] ; [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ['veri]
and **take** **as** **much** **Sugar** **as** **will** **cover** **them** **;** **boil** **it** **till** **it** **blows** **very**
和 拿 作为 很多 糖 作为 将要 覆盖 他们 ; 熬 它 直到 它 打击 非常
[strɔːŋ] ,
strong **,**
强的 ,

加入足量的糖，足以覆盖所有糖粒；煮至糖浆沸腾冒出强烈的气泡。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [jʊr; jər] ['pɪpɪn] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ; [let] [ðem; ðəm] [kuːl] [ə; eɪ]
then **put** **in** **your** **Pippins** **,** **and** **give** **them** **a** **good** **Boil** **;** **let** **them** **cool** **a**
然后 放 在 你的 皮平斯 , 和 给 他们 一个 好的 熬 ; 让 他们 凉爽的 一个
['lɪt(ə)l] ,
little **,**
小的 ,

然后放入苹果，煮沸；稍微放凉一下。

[ðen] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðər] [bɔɪl] ; [ðen] [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] , [fɔːr; fər] [ɪg'zæmp(ə)l] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [ʌv; əv]
then **give** **them** **another** **Boil** **;** **then** **if** **you** **have** **,** **for** **example** **a** **Dozen** **of**
然后 给 他们 其他 熬 ; 然后 如果 你 有 , 为了 例子 一个 打 的
['pɪpɪn] ,
Pippins **,**
皮平斯 ,

然后再给他们煮一次；然后，例如，如果你有一打苹果，

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ['veri] [strɔːŋ] ;
take **a** **Pound** **of** **Sugar** **,** **and** **boil** **it** **till** **it** **blows** **very** **strong** **;**
拿 一个 磅 的 糖 , 和 熬 它 直到 它 打击 非常 强的 ;

取一磅糖，煮至沸腾冒出浓烈的气泡；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['pɪpɪn] ['dʒeli] [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['lɛmənz]
then **put** **in** **Half** **a** **Pint** **of** **Pippin** **Jelly** **and** **the** **Juice** **of** **three** **or** **four** **Lemons**
然后 放 在 一半 一个 品脱 的 皮平 果冻 和 这 汁 的 三 或者 四 柠檬
;
;
;

然后加入半品脱皮平果冻和三四个柠檬的汁；

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðər] , [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['goʊldən] - ['pɪpɪn] ; [gɪv] [ðem; ðəm] [ɔːl] [ə; eɪ] [bɔɪl] ,
boil **all** **together** **,** **and** **put** **to** **the** **Golden** **-** **Pippins** **;** **give** **them** **all** **a** **Boil** **,**
熬 全部 一起 , 和 放 到 这 金的 - 皮平斯 ; 给 他们 全部 一个 熬 ,

将所有食材一起煮沸，然后倒入金苹果中；让它们全部煮熟。

[skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['glæsɪz] [ɔːr] [pɔts] .
scum **them** **,** **and** **put** **them** **into** **the** **Glasses** **or** **Pots** **.**
浮渣 他们 , 和 放 他们 进入 这 眼镜 或者 锅 .

撇去浮沫，然后放入玻璃杯或罐子里。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **16** **]**
[页 -]

[第16页]

[tuː; tə] [draɪ] ['goʊldən] - ['pɪpɪn] .
To **dry** **Golden** **-** **Pippins** **.**
到 干燥 金的 - 皮平斯 .

晒干金苹果。

[per] [jʊr; jər] ['pɪpɪn] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [hoʊl] [ɪn] [ðem; ðəm] , [æz; əz] [ə'bʌv] , [ðen] [weɪ]
Pare your Pippins , and make a Hole in them , as above , then weigh
削减 你的 皮平斯 , 和 制作 一个 洞 在 他们 , 作为 多于 , 然后 称重
[ðem; ðəm] ,
them ,
他们 ,

将苹果削皮，并按上述方法在上面戳个洞，然后称重。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] ['tendər] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtər] ,
and boil them till tender ; then take them out of the Water ,
和 熬 他们 直到 投标 ; 然后 拿 他们 出去 的 这 水 ,

煮至软烂；然后从水中捞出。

[ænd; ənd] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv] ['pɪpɪn] [teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [ʌv; əv] [loʊf] -
and to every Pound of Pippins take a Pound and a Half of Loaf -
和 到 每一个 磅 的 皮平斯 拿 一个 磅 和 一个 一半 的 面包 -
['ʃʊgər] ,
Sugar ,
糖 ,

每磅苹果配一磅半方糖，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ['veri] [strɔːŋ] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [fruːt] ,
and boil it till it blows very strong ; then put in the Fruit ,
和 熬 它 直到 它 打击 非常 强的 ; 然后 放 在 这 水果 ,

煮至蒸汽非常强烈；然后放入水果。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [kwɪk] , [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [flaɪz] [ɔːl] ['oʊvər] [ðə; ði] [pæn] ;
and boil it very quick , till the Sugar flies all over the Pan ;
和 熬 它 非常 快的 , 直到 这 糖 苍蝇 全部 超过 这 平底锅 ;

快速煮沸，直到糖溅得到处都是；

[ðen] [let] [ðem; ðəm] ['set(ə)l] , [ænd; ənd] [kuːl] [ðem; ðəm] , [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ]
then let them settle , and cool them , scum them , and set them by
然后 让 他们 定居 , 和 凉爽的 他们 , 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过
[tɪl] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] ,
till the next Day ,
直到 这 下一个 天 ,

然后让它们沉淀、冷却，撇去浮沫，放在一边直到第二天。

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] ,
then drain them , and lay them out to dry ,
然后 流走 他们 , 和 躺 他们 出去 到 干燥 ,

然后沥干水分，摊开晾干。

[dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [faɪn] ['ʃʊgər] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stoʊv] ;
dusting them with fine Sugar before you put them into the Stove ;
除尘 他们 和 美好的 糖 前 你 放 他们 进入 这 火炉 ;

放入炉灶前，先在上面撒上一层细砂糖；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [tɜːrn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [dʌst] [ðem; ðəm] [ə'gen] , [wen] [draɪ] , [pæk] [ðem; ðəm] [ʌp] .
the next Day turn them and dust them again , when dry , pack them up .
这 下一个 天 转动 他们 和 灰尘 他们 再次 , 什么时候 干燥 , 盒 他们 向上 .

第二天翻过来再掸掸灰，晾干后打包。

[noʊt] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] ['slaɪsɪz] [ɔːr] ['kwɔːrtərz] , ['æftər] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .
Note , You must dry them in Slices or Quarters , after the same Manner .
笔记 , 你 必须 干燥 他们 在 切片 或者 四分之一 , 后 这 相同的 方式 .

注意，必须将它们切片或切成四块，用同样的方法晾干。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔrɪndʒ] [klɪr] - [keɪks] .
To make Orange Clear - Cakes .
到 制作 橙子 清除 - 蛋糕 .

制作橙味透明蛋糕。

[teɪk] [ðə; ði] [best] ['pɪpɪn] , [per] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtər] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər] [ðem; ðəm] ;

Take	the	best	Pippins	,	pare	them	into	as	much	Water	as	will	cover	them	;
拿	这	最好的	皮平斯	,	削减	他们	进入	作为	很多	水	作为	将要	覆盖	他们	;

取最好的苹果，削皮后放入能盖住苹果的水里；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [mæʃ] ; [ðen] [pres] [aʊt] [ðə; ði] ['dʒeli] [ə'pɑːn] [ə; eɪ] [sɪv] ,

boil	them	to	a	Mash	;	then	press	out	the	Jelly	upon	a	Sieve	,
熬	他们	到	一个	捣碎	;	然后	按	出去	这	果冻	之上	一个	筛	,

将它们煮成糊状；然后用筛子将果冻压出来。

[ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [bæg] , ['ædɪŋ] [dʒuːs] [ʌv; əv] ['ɔːrɪndʒɪz] [tuː; tə] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [æn; ən]

and	strain	it	through	a	Bag	,	adding	Juice	of	Oranges	to	give	it	an
和	拉紧	它	通过	一个	包	,	添加	汁	的	橙子	到	给	它	一个

[ə'griːəb(ə)l] [teɪst] :

agreeable	Taste	:
同意	品尝	:

然后用滤袋过滤，加入橙汁使其味道更佳：

[tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv] ['dʒeli] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [loʊf]

To	every	Pound	of	Jelly	take	one	Pound	and	a	Quarter	of	Loaf
到	每一个	磅	的	果冻	拿	一	磅	和	一个	四分之一	的	面包

每磅果冻配一磅四分之一的面包

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	17	]
[	页	-	]

[第17页]

['ʃʊgər] , [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kræks] ,

Sugar	,	boil	it	till	it	cracks	,
糖	,	熬	它	直到	它	裂缝	,

糖，煮至糖裂开。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['dʒeli] [ænd; ənd] [ðə; ði] [raɪnd] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [ɔːr] [tuː] ,

then	put	in	the	Jelly	and	the	Rind	of	a	grated	Orange	or	two	,
然后	放	在	这	果冻	和	这	果皮	的	一个	磨碎的	橙子	或者	二	,

然后加入果冻和一两个磨碎的橙皮，

[stɜːr] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ['dʒentli] ['oʊvər] [ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] , [tɪl] [ɔːl] [ɪz] [ɪn'kɔːrpəreɪtɪd] [tə'geðər] ;

stir	it	up	gently	over	a	slow	Fire	,	till	all	is	incorporated	together	;
搅拌	它	向上	轻轻地	超过	一个	慢的	火	,	直到	全部	是	公司	一起	;

用小火轻轻搅拌，直到所有食材混合均匀；

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] , [ænd; ənd] [fɪl] [jʊr; jər] [klɪr] - [keɪk] ['glæsɪz] , [wʌt] [skʌm] [ɝ'aɪzɪz] [ɑːn] [ðə; ði] [tɑːp]

then	take	it	off	,	and	fill	your	Clear	-	cake	Glasses	,	what	Scum	arises	on	the	Top
然后	拿	它	离开	,	和	充满	你的	清除	-	蛋糕	眼镜	,	什么	浮渣	出现	在	这	顶部

,

,

,

然后把它取下来，把透明蛋糕杯装满，看看上面浮起的浮渣是什么。

[juː; jʊ] [mʌst; məst] ['kerfəli] [reɪk] [ɔːf] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [koʊld] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði]

you	must	carefully	rake	off	before	they	are	cold	,	then	put	them	into	the
你	必须	小心	耙	离开	前	他们	是	寒冷的	,	然后	放	他们	进入	这

[stoʊv] ;

Stove	;
火炉	;

趁它们还没凉，要小心地把它们耙下来，然后放进炉子里；

[wen] [juː; jʊ] [faɪnd] [ðem; ðəm] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [krʌst] [ə'pɑːn] [ðə; ði] ['ʌpər] [saɪd] ,

when	you	find	them	begin	to	crust	upon	the	upper	Side	,
什么时候	你	寻找	他们	开始	到	地壳	之上	这	上	边	,

当它们上表面开始结痂时，

[tɜːrn][ðem; ðəm][aʊt][əˈpɑːn] [skwer] [ʌv; əv] [ˈglæsɪz] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][tuː; tə][draɪ][əˈgen] ;

turn	**them**	**out**	**upon**	**Squares**	**of**	**Glasses**	**,**	**and**	**put**	**them**	**to**	**dry**	**again**	**;**
转动	他们	出去	之上	正方形	的	眼镜	,	和	放	他们	到	干燥	再次	;

将它们倒扣在玻璃片上，再晾干；

[wen] [ðeɪ] [bɪˈgɪn][tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ]['tendər]['kændi] , [kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['kwɔːrtərz] , [ɔːr] [wʌt]

when	**they**	**begin**	**to**	**have**	**a**	**tender**	**Candy**	**,**	**cut**	**them**	**into**	**Quarters**	**,**	**or**	**what**
什么时候	他们	开始	到	有	一个	投标	糖果	,	切	他们	进入	四分之一	,	或者	什么

['piːsɪz] [juː; jʊ] [pliːz] ,

Pieces	**you**	**please**	**,**
件	你	请	,

当它们开始变得软嫩时，将它们切成四块，或者切成你喜欢的任何大小。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][draɪ][tɪl][hɑːrd] , [ðen] [tɜːrn][ðem; ðəm][ɑːn] [sɪvz] ; [wen] ['θɜːroʊ] [draɪ] ,

and	**let**	**them**	**dry**	**till**	**hard**	**,**	**then**	**turn**	**them**	**on**	**Sieves**	**;**	**when**	**thorough**	**dry**	**,**
和	让	他们	干燥	直到	难的	,	然后	转动	他们	在	筛子	;	什么时候	彻底	干燥	,

让它们晾干变硬，然后放在筛子上；彻底晾干后，

[pʊt][ðem; ðəm][ʌp]['ɪntuː][jʊr; jər][bɑːksɪz] .

put	**them**	**up**	**into**	**your**	**Boxes**	**.**
放	他们	向上	进入	你的	盒子	.

把它们放进你的箱子里。

[noʊt] , [æz; əz] [ðeɪ] [bɪˈgɪn][tuː; tə] [swet] [ɪn][ðə; ði][bɑːks] , [juː; jʊ][mʌst; məst] [ʃɪft] [ðem; ðəm][frʌm; frəm]

Note	**,**	**As**	**they**	**begin**	**to**	**sweat**	**in**	**the**	**Box**	**,**	**you**	**must**	**shift**	**them**	**from**
笔记	,	作为	他们	开始	到	汗	在	这	盒子	,	你	必须	转移	他们	从

[taɪm] [tuː; tə] [taɪm] ,

Time	**to**	**Time**	**,**
时间	到	时间	,

注意，当它们在箱子里开始出汗时，你必须不时地移动它们。

[ænd; ənd][ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] ['rekwɪzɪt] [tuː; tə][pʊt][noʊ] [mɔːr] [ðæn; ðən][wʌn] [roʊ] [ɪn][ə; eɪ][bɑːks][æt; ət]

and	**it**	**will**	**be**	**requisite**	**to**	**put**	**no**	**more**	**than**	**one**	**Row**	**in**	**a**	**Box**	**at**
和	它	将要	是	必需品	到	放	不	更多的	比	一	排	在	一个	盒子	在

[ðə; ði] [bɪˈgɪnɪŋ] ,

the	**Beginning**	**,**
这	开始	,

而且，每个方框开头只能放入一行。

[tɪl] [ðeɪ] [duː][nɑːt] [swet] .

till	**they**	**do**	**not**	**sweat**	**.**
直到	他们	做	不是	汗	.

直到他们不再出汗为止。

['lemən] - ['kʌlər] [keɪks] [ɑːr; ər] [meɪd] [wɪð; wɪθ] ['lɛmənz] , [æz; əz] [ðiːz] .

Lemon	**-**	**colour**	**Cakes**	**are**	**made**	**with**	**Lemons**	**,**	**as**	**these**	**.**
柠檬	-	颜色	蛋糕	是	制成	和	柠檬	,	作为	这些	.

柠檬色的蛋糕是用柠檬做的，就像这些一样。

[tuː; tə] [meɪk] ['pɑːmɪgrænɪt] [klɪr] - [keɪks] .

To	**make**	**Pomegranate**	**Clear**	**-**	**Cakes**	**.**
到	制作	石榴	清除	-	蛋糕	.

制作石榴透明蛋糕。

[drɔː] [jʊr; jər]['dʒeli][æz; əz][fɔːr; fər][ðə; ði] ['ɔrɪndʒ] [klɪr] - [keɪks] ,

Draw	**your**	**Jelly**	**as**	**for**	**the**	**Orange**	**Clear**	**-**	**Cakes**	**,**
画	你的	果冻	作为	为了	这	橙子	清除	-	蛋糕	,

按照绘制橙色透明蛋糕的方法绘制果冻，

[ðen] [bɔɪl]['ɪntuː][ˌaɪ ˈtiː][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['pɑːmɪgrænɪt] - [siːdz] ,

then	**boil**	**into**	**it**	**the**	**Juice**	**of**	**two**	**or**	**three**	**Pomegranate**	**-**	**seeds**	**,**
然后	熬	进入	它	这	汁	的	二	或者	三	石榴	-	种子	,

然后加入两三颗石榴籽的汁液，一起煮沸。

[ænd; ənd][ɔːl][wɪð; wɪθ][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][æn; ən] ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['lemən] , [ðə; ði][raɪnd][ʌv; əv]
and **all** **with** **the** **Juice** **of** **an** **Orange** **and** **a** **Lemon** **,** **the** **Rind** **of**
和 全部 和 这 汁 的 一个 橙子 和 一个 柠檬 , 这 果皮 的
[iːtʃ] ['greɪtɪd][ɪn] ,
each **grated** **in** **,**
每个 磨碎的 在 ,

所有食材都加入了橙子和柠檬的汁，以及磨碎的橙皮和柠檬皮。

[ðen]
then
然后

然后

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 18]
[页 -]

[第18页]

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ][bæg] ,
strain **it** **through** **a** **Bag** **,**
拉紧 它 通过 一个 包 ,

用滤袋过滤一下，

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv]['dʒeli][pʊt][wʌn][paʊnd][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər] [bɔɪld] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]
and **to** **every** **Pound** **of** **Jelly** **put** **one** **Pound** **and** **a** **Quarter** **boiled** **till** **it**
和 到 每一个 磅 的 果冻 放 一 磅 和 一个 四分之一 煮沸 直到 它
[kræks] [tuː; tə][help][ðə; ði] ['kʌlər] [tuː; tə][ə; eɪ][faɪn] [red] ;
cracks **to** **help** **the** **Colour** **to** **a** **fine** **Red** **;**
裂缝 到 帮助 这 颜色 到 一个 美好的红色的 ;

每磅果冻中加入一磅四分之一煮至裂开的果冻，以帮助果冻呈现鲜艳的红色；

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] - , [prɪ'perd] [æz; əz] [ˌhɪr'æftər] [də'rektɪd] ; [ðen] [fɪl] [jʊr; jər]
put **in** **a** **Spoonful** **of** **Cocheneal** **,** **prepared** **as** **hereafter** **directed** **;** **then** **fill** **your**
放 在 一个 一勺 的 - , 准备 作为 此后 指导 ; 然后 充满 你的
['glæsɪz] ,
Glasses **,**
眼镜 ,

放入一勺按以下说明制备的科切内尔酱；然后斟满你的杯子，

[ænd; ənd]['ɔːrdər][ðem; ðəm][æz; əz][jʊr; jər] ['ɔrɪndʒ] .
and **order** **them** **as** **your** **Orange** **.**
和 命令 他们 作为 你的 橙子 .

并将它们作为你的橙子订购。

[tuː; tə] [prɪ'per] - .
To **Prepare** **Cocheneal** **.**
到 准备 - .

准备 Cocheneal。

[teɪk] [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] - , [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][faɪn] ['paʊdər] ,
Take **one** **Ounce** **of** **Cocheneal** **,** **and** **beat** **it** **to** **a** **fine** **Powder** **,**
拿 一 盎司 的 - , 和 打 它 到 一个 美好的 粉末 ,

取一盎司胭脂树橙，将其研磨成细粉。

[ðen] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [θriː] ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər][tuː; tə][ðə; ði] [kən'sʌmpʃ(ə)n] [ʌv; əv]
then **boil** **it** **in** **three** **Quarters** **of** **a** **Pint** **of** **Water** **to** **the** **Consumption** **of**
然后 熬 它 在 三 四分之一 的 一个 品脱 的 水 到 这 消耗 的
[wʌn] [hæf] ,
one **Half** **,**
一 一半 ,

然后将其放入四分之三品脱水中煮沸，直至消耗掉一半。

[ðen] [biːt] [hæf] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [roʊtʃ] ['æləm] ,
then beat Half an Ounce of Roach Allum ,
然后 打 一半 一个 盎司 的 蟑螂 明矾 ,

然后捣碎半盎司蟑螂明矾，

[ænd; ənd] [hæf] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [kriːm] [ʌv; əv] ['tɑːrtər] ['veri] [faɪn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [tuː; tə]
and Half an Ounce of Cream of Tartar very fine , and put them to
和 一半 一个 盎司 的 奶油 的 鞑靼 非常 美好的 , 和 放 他们 到
[ðə; ði]
-
the Cocheneal ,
这 - ,

加入半盎司极细的塔塔粉，然后将它们放入鸡油里。

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɔːl] [tə'geðər] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪl] , [ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [bæg] ,
boil them all together a little while , and strain it through a fine Bag ,
熬 他们 全部 一起 一个 小的 尽管 , 和 拉紧 它 通过 一个 美好的 包 ,

将它们一起煮一会儿，然后用细网过滤。

[wɪtʃ] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['faɪəl] , [ænd; ənd] [kiːp] [fɔːr; fər] [juːz] .
which put into a Phial , and keep for Use .
哪个 放 进入 一个 小瓶 , 和 保持 为了 使用 .

将装瓶保存备用。

[noʊt] , [ɪf] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [loʊf] - ['ʃʊgər] [biː; bi] [bɔɪld] [ɪn] [wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'tiː] ,
Note , If an Ounce of Loaf - sugar be boiled in with it ,
笔记 , 如果 一个 盎司 的 面包 - 糖 是 煮沸 在 和 它 ,

注意：如果加入一盎司方糖一起煮，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [frʌm; frəm] ['moʊldɪŋ] [wʌt] [juː; jʊ] [duː] [nɑːt] [ɪ'miːdiətli] [juːz] .
it will keep from moulding what you do not immediately use .
它 将要 保持 从 成型 什么 你 做 不是 立即地 使用 .

这样可以防止暂时不用的东西发霉。

[tuː; tə] [meɪk] ['pɪpɪn] - [nɑːts] .
To make Pippin - Knots .
到 制作 皮平 - 绳结 .

制作皮平结。

[per] [jʊr; jər] ['pɪpɪn] , [ænd; ənd] [weɪ] [ðem; ðəm] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [jʊr; jər]
Pare your Pippins , and weigh them , then put them into your
削减 你的 皮平斯 , 和 称重 他们 , 然后 放 他们 进入 你的
[prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [pæn] ;
preserving Pan ;
保存 平底锅 ;

将苹果削皮，称重，然后放入腌制盘中；

[tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [pʊt] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtər] [æz; əz] [wɪl]
to every Pound put four Ounces of Sugar , and as much Water as will
到 每一个 磅 放 四 盎司 的 糖 , 和 作为 很多 水 作为 将要
[skers]
scarce
稀少

每磅牛奶加入四盎司糖，以及适量的水，直到牛奶几乎凝固为止。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 19]
[页 -]

['kʌvər][ðem; ðəm] ; [bɔɪl][ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ][pʌlp] , [ænd; ənd] [ðen] [pʌlp][ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ]

cover	them	;	boil	them	to	a	Pulp	,	and	then	pulp	them	through	a
覆盖	他们	;	熬	他们	到	一个	纸浆	,	和	然后	纸浆	他们	通过	一个

[sɪv] ;

Sieve	;
筛	;

盖上盖子；煮成糊状，然后用筛子筛成糊状；

[ðen] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv][ðə; ði] ['æplz] [juː; jʊ] [weid] , [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

then	to	every	Pound	of	the	Apples	you	weighed	,	take	one	Pound	of	Sugar
然后	到	每一个	磅	的	这	苹果	你	称重	,	拿	一	磅	的	糖

['klærifaid] ,

clarified	,
澄清	,

然后，对于你称重的每一磅苹果，取一磅澄清的糖，

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]['ɔːlmoʊst] [kræks] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [peɪst] ,

boil	it	till	it	almost	cracks	,	then	put	in	the	Paste	,
熬	它	直到	它	几乎	裂缝	,	然后	放	在	这	粘贴	,

把它煮到几乎裂开，然后放入糊状物中。

[ænd; ənd][mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wel] ['oʊvər][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] ,

and	mix	it	well	over	a	slow	Fire	,
和	混合	它	出色地	超过	一个	慢的	火	,

用小火充分搅拌。

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɔːf][ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][flæt] ['pjuːtər] - [pleɪts] [ɔːr][ðə; ði] ['bɔtəms] [ʌv; əv] ['dɪʃɪz]

then	take	it	off	and	pour	it	on	flat	Pewter	-	plates	or	the	Bottoms	of	Dishes
然后	拿	它	离开	和	倒	它	在	平坦的	锡	-	盘子	或者	这	底部	的	菜肴

,

,

,

然后取下它，倒在平底锡盘或碗底上。

[tuː; tə][ðə; ði] ['θɪknəs] [ʌv; əv] [tuː] [kraʊnz] ; [set][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [stoʊv] [fɔːr; fər] [θriː] [ɔːr] [fɔːr]

to	the	Thickness	of	two	Crowns	;	set	them	in	the	Stove	for	three	or	four
到	这	厚度	的	二	皇冠	;	放	他们	在	这	火炉	为了	三	或者	四

['aʊərz] ,

Hours	,
小时	,

厚度相当于两顶皇冠的厚度；将它们放在炉子里烤三四个小时。

[ðen] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['næroʊ] [slɪps] [ænd; ənd][tɜːrn][ˌaɪ 'tiː][ʌp]['ɪntuː] [nɑːts] [tuː; tə] [wʌt] [ʃeɪp] [ɔːr][saɪz]

then	cut	it	into	narrow	Slips	and	turn	it	up	into	Knots	to	what	Shape	or	Size
然后	切	它	进入	狭窄的	滑倒	和	转动	它	向上	进入	绳结	到	什么	形状	或者	尺寸

[juː; jʊ] [pliːz] ;

you	please	;
你	请	;

然后将其剪成细条，再将其打成你想要的形状或大小的结；

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [stoʊv] [tuː; tə][draɪ] , [dʌstɪŋ] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,

put	them	into	the	Stove	to	dry	,	dusting	them	a	little	,
放	他们	进入	这	火炉	到	干燥	,	除尘	他们	一个	小的	,

把它们放进炉子里烘干，稍微掸掉一些灰尘。

[tɜːrn][ðem; ðəm][ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm][ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] [saɪd] , [ænd; ənd] [wen] ['θɜːroʊ] [draɪ] ,

turn	them	and	dry	them	on	the	other	Side	,	and	when	thorough	dry	,
转动	他们	和	干燥	他们	在	这	其他	边	,	和	什么时候	彻底	干燥	,

翻面晾干另一面，待其完全干燥后，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][jʊr; jər][bɑːks] .

put	them	into	your	Box	.
放	他们	进入	你的	盒子	.

把它们放进你的盒子里。

[noʊt] , [juː; jʊ] [meɪ] [meɪk] [ðem; ðəm] [red] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] - ,

Note	,	You	may	make	them	red	by	adding	a	little	Cocheneal	,
笔记	,	你	可能	制作	他们	红色的	经过	添加	一个	小的	-	,

注意：您可以添加少量胭脂红使其变红。

[ɔːr] [griːn] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['kʌlər] .

or	green	by	putting	in	a	little	of	the	following	Colour	.
或者	绿色的	经过	推杆	在	一个	小的	的	这	下列的	颜色	.

或者加入少量以下颜色的颜料，使其变成绿色。

[tuː; tə] [prɪ'per] [ə; eɪ] [griːn] ['kʌlər] .

To	prepare	a	Green	Colour	.
到	准备	一个	绿色的	颜色	.

准备绿色颜料。

[teɪk] - [wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][æn; ən] [aʊns] , [ʌv; əv]['ɪndɪkoʊ][ænd; ənd] [bluː] [ðə; ði] [seɪm]

Take	Gumbouge	one	Quarter	of	an	Ounce	,	of	Indico	and	Blue	the	same
拿	-	一	四分之一	的	一个	盎司	,	的	印度	和	蓝色的	这	相同的

['kwɑːntəti] ;

Quantity	;
数量	;

取 Gumbouge 四分之一盎司，Indico 和 Blue 等量；

[biːt] [ðem; ðəm] ['veri] [faɪn] [ɪn][ə; eɪ] [bræs] ['mɔːrtər] , [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv]

beat	them	very	fine	in	a	Brass	Mortar	,	and	mix	with	it	a	Spoonful	of
打	他们	非常	美好的	在	一个	黄铜	砂浆	,	和	混合	和	它	一个	一勺	的

['wɔːtər] ,

Water	,
水	,

用铜研钵将它们捣成粉末，然后加入一勺水搅拌均匀。

[soʊ] [wɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ][faɪn] [griːn] ; [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ɑːr; ər] [sə'fɪʃ(ə)nt] .

so	will	you	have	a	fine	Green	;	a	few	Drops	are	sufficient	.
所以	将要	你	有	一个	美好的	绿色的	;	一个	很少	滴	是	充足的	.

这样你就能得到一杯美味的绿色饮品；只需几滴就足够了。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	20	]
[	页	-	]

[第20页]

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['kɑːmpoʊt][ʌv; əv] - [perz] .

To	make	a	Compote	of	Boonchretien	Pears	.
到	制作	一个	果酱	的	-	梨	.

制作布恩克雷蒂安梨果酱。

[per] [jʊr; jər] [fruːt] , [ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['slaɪsɪz] , [skɔːld][ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,

Pare	your	Fruit	,	and	cut	them	into	Slices	,	scald	them	a	little	,
削减	你的	水果	,	和	切	他们	进入	切片	,	烫伤	他们	一个	小的	,

将水果削皮，切片，稍微烫一下。

['skwiːzɪŋ] [sʌm; səm][dʒuːs][ʌv; əv] ['lemən] [ɑːn][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['skɔːldɪŋ] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm]

squeezing	some	Juice	of	Lemon	on	them	in	the	scalding	to	keep	them
挤压	一些	汁	的	柠檬	在	他们	在	这	烫	到	保持	他们

[waɪt] ;

white	;
白色的	;

在烫煮过程中挤一些柠檬汁在上面，以保持它们洁白；

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][pʊt][æz; əz] [mʌtʃ] ['klærifaid] ['ʃʊgər] [æz; əz] [wɪl] [dʒʌst]['kʌvər][ðem; ðəm]

then	drain	them	,	and	put	as	much	clarified	Sugar	as	will	just	cover	them
然后	流走	他们	,	和	放	作为	很多	澄清	糖	作为	将要	只是	覆盖	他们

,

,

,

然后沥干水分，加入刚好没过食材的澄清糖。

[gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd] [ðen] [skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][æn; ən] ['ɔrɪndʒ] [ɔːr] ['lemən] ,

give	them	a	Boil	,	and	then	squeeze	the	Juice	of	an	Orange	or	Lemon	,
给	他们	一个	熬	,	和	然后	挤	这	汁	的	一个	橙子	或者	柠檬	,

将它们煮沸，然后挤出橙子或柠檬的汁。

[wɪtʃ] [juː; jʊ][best] [ə'pruːv] [ʌv; əv] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ðem; ðəm] , [tuː; tə] ['teɪbl] [wen] [koʊld] .

which	you	best	approve	of	,	and	serve	them	,	to	Table	when	cold	.
哪个	你	最好的	批准	的	,	和	服务	他们	,	到	桌子	什么时候	寒冷的	.

选择你最喜欢的菜肴，冷后上桌。

['kɑːmpoʊt][ʌv; əv] [beɪkt] ['wɔːdnz] .

Compote	of	Baked	Wardens	.
果酱	的	烘焙	狱警	.

烤狱卒果酱。

[beɪk] [jʊr; jər] ['wɔːdnz] [ɪn][æn; ən] ['ɜːrθn] [pɑːt] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['klærət] , [sʌm; səm][spaɪs] ,

Bake	your	Wardens	in	an	earthen	Pot	,	with	a	little	Claret	,	some	Spice	,
烤	你的	狱警	在	一个	土	锅	,	和	一个	小的	酒红色	,	一些	香料	,

把你的守卫者们放在陶罐里烤，加一点红酒和一些香料。

['lemən] - [piːl] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ; [wen] [juː; jʊ] [wɪl] [juːz][ðem; ðəm] [piːl] [ɔːf][ðə; ði][skɪn][ænd; ənd]

Lemon	-	peal	,	and	Sugar	;	when	you	will	use	them	peal	off	the	Skin	and
柠檬	-	皮尔	,	和	糖	;	什么时候	你	将要	使用	他们	皮尔	离开	这	皮肤	和

[dres] [ðem; ðəm][ɪn] [pleɪts] ,

dress	them	in	Plates	,
裙子	他们	在	盘子	,

柠檬皮和糖；使用时，剥去柠檬皮，然后将它们放在盘子里。

['iːðər] [hoʊl] [ɔːr][ɪn]['hæfs] ; [ðen] [meɪk] [ə; eɪ]['dʒeli][ʌv; əv] ['pɪpɪn] ,

either	Whole	or	in	Halfs	;	then	make	a	Jelly	of	Pippins	,
任何一个	所有的	或者	在	一半	;	然后	制作	一个	果冻	的	皮平斯	,

整个或切成两半；然后用苹果做果冻。

['ʃaːpənd] [wel] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] ['lɛmənz] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ə'pɑːn][ðem; ðəm] ,

sharpened	well	with	the	Juice	of	Lemons	,	and	pour	it	upon	them	,
锋利	出色地	和	这	汁	的	柠檬	,	和	倒	它	之上	他们	,

[ænd; ənd] [wen] [koʊld] ,

and	when	cold	,
和	什么时候	寒冷的	,

用柠檬汁充分搅拌，然后淋在上面，待冷却后，

[breɪk] [ðə; ði]['dʒeli][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] , [soʊ] [wɪl] [ˌaɪ 'tiː] [lʊk] ['veri] [ə'griːəb(ə)l] [ə'pɑːn][ðə; ði] [red]

break	the	Jelly	with	a	Spoon	,	so	will	it	look	very	agreeable	upon	the	red
休息	这	果冻	和	一个	勺子	,	所以	将要	它	看	非常	同意	之上	这	红色的

[perz] .

Pears	.
梨	.

用勺子把果冻戳破，这样放在红梨上会显得非常漂亮。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	21	]
[	页	-	]

[zest] [ʌv; əv] ['tʃaɪnə] - ['ɔ:rɪndʒɪz] .
Zest **of** **China** **-** **Oranges** **.**
热情 的 中国 - 橙子 .

中国橙子的清香。

[per] [ɔ:f] [ðə; ði] ['aʊtwərd] [raɪnd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ɔ:rɪndʒɪz] ['veri] [θɪn] , [ænd; ənd] ['oʊnli] [stru:] [ˌaɪ 'ti:] [wɪð; wɪθ]
Pare **off** **the** **outward** **Rind** **of** **the** **Oranges** **very** **thin** **,** **and** **only** **strew** **it** **with**
削减 离开 这 向外 果皮 的 这 橙子 非常 薄的 , 和 仅有的 胁 它 和
[faɪn] ['paʊdər] - ['ʃʊgər] ,
fine **Powder** **-** **Sugar** **,**
美好的 粉末 - 糖 ,

将橙子外皮削得很薄，只在上面撒上一层细糖粉。

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [ðer; ðər] [oʊn] ['mɔɪstʃər] [wɪl] [teɪk] , [draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑ:t] [stoʊv] .
as **much** **as** **their** **own** **Moisture** **will** **take** **,** **dry** **them** **in** **a** **hot** **Stove** **.**
作为 很多 作为 他们的 自己的 水分 将要 拿 , 干燥 他们 在 一个 热的 火炉 .

尽可能利用它们自身的水分，在高温炉子中烘干。

[tu:; tə] [rɑ:k] ['kændi] - ['vaiəlits] .
To **Rock** **Candy** **-** **Violets** **.**
到 岩石 糖果 - 紫罗兰 .

致摇滚糖果紫罗兰。

[pɪk] [ðə; ði] [li:vz] [ɔ:f] [ðə; ði] ['vaiəlits] ,
Pick **the** **Leaves** **off** **the** **Violets** **,**
挑选 这 树叶 离开 这 紫罗兰 ,

摘掉紫罗兰的叶子，

[ðen] [bɔɪl] [sʌm; səm] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['faɪnɪst] [loʊf] - ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bloʊz] ['veri] [strɔ:ŋ] , [wɪtʃ] [pɔ:r]
then **boil** **some** **of** **the** **finest** **Loaf** **-** **sugar** **till** **it** **blows** **very** **strong** **,** **which** **pour**
然后 熬 一些 的 这 最好的 面包 - 糖 直到 它 打击 非常 强的 , 哪个 倒
['ɪntu:] [jʊr; jər] ['kændɪ] - [pæn] ,
into **your** **Candying** **-** **Pan** **,**
进入 你的 糖果 - 平底锅 ,

然后将一些上等的方糖煮沸，直到发出强烈的气泡声，倒入糖渍锅中。

['bi:ɪŋ] [meɪd] [ʌv; əv] [tɪn] , [ɪn] [ðə; ði] [fɔ:rm] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['drɪpɪŋ] - [pæn] , [ə'baʊt] [θri:] [ɪntʃɪz] [di:p] ;
being **made** **of** **Tin** **,** **in** **the** **Form** **of** **a** **Dripping** **-** **Pan** **,** **about** **three** **Inches** **deep** **;**
存在 制成 的 锡 , 在 这 形式 的 一个 滴落 - 平底锅 , 关于 三 英寸 深的 ;

由锡制成，形状为滴油盘，深约三英寸；

[ðen] [stru:] [ðə; ði] [li:vz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['flaʊərz] [æz; əz] [θɪk] [ɑ:n] [ðə; ði] [tɑ:p] [æz; əz] [ju:; jʊ] [kæn; kən] ;
then **strew** **the** **Leaves** **of** **the** **Flowers** **as** **thick** **on** **the** **Top** **as** **you** **can** **;**
然后 胁 这 树叶 的 这 花朵 作为 厚的 在 这 顶部 作为 你 能 ;

然后尽可能厚厚地将花叶铺在上面；

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [hɑ:t] [stoʊv] [fɔ:r; fər] [eɪt] [ɔ:r] [ten] [deɪz] ;
then **put** **it** **into** **a** **hot** **Stove** **for** **eight** **or** **ten** **Days** **;**
然后 放 它 进入 一个 热的 火炉 为了 八 或者 十 天 ;

然后把它放在热炉子里烤八到十天；

[wen] [ju:; jʊ] [si:] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [hɑ:rd] ['kændid] , [breɪk] [ə; eɪ] [hoʊl] [ɪn] [wʌn] ['kɔ:rnər] [ʌv; əv] [ˌaɪ 'ti:] ,
when **you** **see** **it** **is** **hard** **candied** **,** **break** **a** **Hole** **in** **one** **Corner** **of** **it** **,**
什么时候 你 看 它 是 难的 腩 , 休息 一个 洞 在 一 角落 的 它 ,

当你看到它表面已经结成硬糖时，在它的一角戳个洞。

[ænd; ənd] [dreɪn] [ɔ:l] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ðæt] [wɪl] [rʌn] [frʌm; frəm] [ˌaɪ 'ti:] , [ðen] [breɪk] [ˌaɪ 'ti:] [aʊt] ,
and **drain** **all** **the** **Syrup** **that** **will** **run** **from** **it** **,** **then** **break** **it** **out** **,**
和 流走 全部 这 糖浆 那 将要 跑步 从 它 , 然后 休息 它 出去 ,

把流出来的糖浆全部沥干，然后把它掰开。

[ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn] [hiːps] [ɑːn] [pleɪts] [tuː; tə][draɪ][ɪn][ðə; ði] [stoʊv] .

and	lay	it	on	Heaps	on	Plates	to	dry	in	the	Stove	.
和	躺	它	在	堆积	在	盘子	到	干燥	在	这	火炉	.

然后把它堆放在盘子上，放在炉子里晾干。

[tuː; tə]['kændi]['vaiəlits] [hoʊl] .

To	candy	Violets	whole	.
到	糖果	紫罗兰	所有的	.

将整朵紫罗兰糖渍。

[teɪk] [ðə; ði]['dʌb(ə)l]['vaiəlits] , [ænd; ənd] [pɪk] [ɔːf][ðə; ði] [griːn] [stɔːk] ,

Take	the	double	Violets	,	and	pick	off	the	green	Stalk	,
拿	这	双倍的	紫罗兰	,	和	挑选	离开	这	绿色的	茎	,

摘下双瓣紫罗兰，去掉绿色的茎。

[ðen] [bɔɪl] [sʌm; səm]['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ['veri] [strɔːŋ] ; [θroʊ] [ɪn][ðə; ði]['vaiəlits] ,

then	boil	some	Sugar	till	it	blows	very	strong	;	throw	in	the	Violets	,
然后	熬	一些	糖	直到	它	打击	非常	强的	;	扔	在	这	紫罗兰	,

然后把糖煮沸，直到发出非常强烈的气泡声；放入紫罗兰。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] [ə'gen] ,

and	boil	it	till	it	blows	again	,
和	熬	它	直到	它	打击	再次	,

煮沸直至再次爆裂。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	22	]
[	页	-	]

[第22页]

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] [rʌb] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ə'genst] [ðə; ði][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][pæn] [tɪl] [waɪt] ,

then	with	a	Spoon	rub	the	Sugar	against	the	Side	of	the	Pan	till	white	,
然后	和	一个	勺子	擦	这	糖	反对	这	边	的	这	平底锅	直到	白色的	,

然后用勺子将糖在锅边摩擦至发白，

[ðen] [stɜːr][ɔːl] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [liːvz] [ðem; ðəm] ; [ðen] [sɪft][ðem; ðəm][ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm] .

then	stir	all	till	the	Sugar	leaves	them	;	then	sift	them	and	dry	them	.
然后	搅拌	全部	直到	这	糖	树叶	他们	;	然后	筛	他们	和	干燥	他们	.

然后搅拌至糖析出；然后过筛并晾干。

[noʊt] , - [ɑːr; ər] [dʌn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .

Note	,	Junquils	are	done	the	same	Way	.
笔记	,	-	是	完毕	这	相同的	方式	.

注意，Junquils 的制作方法相同。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [æn'dʒelɪˌkəʊ][ɪn] [nɑːts] .

To	preserve	Angelico	in	Knots	.
到	保存	安杰利科	在	绳结	.

为了保护安杰利科在结中。

[teɪk] [jʌŋ] [ænd; ənd] [θɪk] [stɔːks] [ʌv; əv][æn'dʒelɪˌkəʊ] ,

Take	young	and	thick	Stalks	of	Angelico	,
拿	年轻的	和	厚的	茎	的	安杰利科	,

取嫩而粗壮的当归茎，

[kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [leŋθs] [ʌv; əv][ə'baʊt][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][jɑːrd] , [ðen] [skɔːld][ðem; ðəm] ;

cut	them	into	Lengths	of	about	a	Quarter	of	a	Yard	,	then	scald	them	;
切	他们	进入	长度	的	关于	一个	四分之一	的	一个	院子	,	然后	烫伤	他们	;

将它们切成约四分之一码长的小段，然后用热水烫一下；

[nekst] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [koʊld] ['wɔːtər] , [ðen] [strɪp] [ɔːf] [ðə; ði] [skɪnz] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː]

next	put	them	into	cold	Water	,	then	strip	off	the	Skins	,	and	cut	them	into
下一个	放	他们	进入	寒冷的	水	,	然后	条	离开	这	皮肤	,	和	切	他们	进入

['nærəʊ] [slɪps] ;

narrow	Slips	;
狭窄的	滑倒	;

接下来将它们放入冷水中，然后剥去皮，切成细条；

[ðen] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɑːn] [jʊr; jər] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [pæn] , [ðen] [pʊt] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [ə; eɪ]

then	lay	them	on	your	preserving	Pan	,	then	put	to	them	a
然后	躺	他们	在	你的	保存	平底锅	,	然后	放	到	他们	一个

[θɪn] ['ʃʊgər] ,

thin	Sugar	,
薄的	糖	,

然后将它们平铺在你的果酱盘上，再在上面撒上一层薄薄的糖。

[ðæt] [ɪz] , [tuː; tə] [wʌn] [pɑːrt] ['ʃʊgər] [æz; əz] ['klærifaid] , [ænd; ənd] [wʌn] [pɑːrt] ['wɔːtər] ;

that	is	,	to	one	Part	Sugar	as	clarified	,	and	one	Part	Water	;
那	是	,	到	一	部分	糖	作为	澄清	,	和	一	部分	水	;

即一份澄清的糖和一份水；

[ðen] [set] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] , [ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] [baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] ,

then	set	it	over	the	Fire	and	let	it	boil	,	and	set	it	by	till	next	Day	,
然后	放	它	超过	这	火	和	让	它	熬	,	和	放	它	经过	直到	下一个	天	,

然后把它放在火上煮沸，再放到第二天。

[ðen] [tɜːrn] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] , [ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə'nʌðər] [bɔɪl] ;

then	turn	it	in	the	Pan	,	and	give	it	another	Boil	;
然后	转动	它	在	这	平底锅	,	和	给	它	其他	熬	;

然后把它翻面，再煮沸一次；

[ðə; ði] [deɪ] ['æftər] [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [smuːð] ,

the	Day	after	drain	it	and	boil	the	Sugar	till	it	is	a	little	smooth	,
这	天	后	流走	它	和	熬	这	糖	直到	它	是	一个	小的	光滑的	,

第二天沥干水分，将糖煮至略微顺滑。

[ðen] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [jʊr; jər] [æn'dʒelɪˌkəʊ] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [biː; bi] [ə; eɪ] [gʊd] [griːn] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [noʊ]

then	pour	it	on	your	Angelico	,	and	if	it	be	a	good	Green	boil	it	no
然后	倒	它	在	你的	安杰利科	,	和	如果	它	是	一个	好的	绿色的	熬	它	不

[mɔːr] ,

more	,
更多的	,

然后把它倒在你的安杰利科葡萄酒上，如果是上好的绿葡萄酒，就不要再煮了。

[ɪf] [nɑːt] , [hiːt] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] ; [ðə; ði] [deɪ] ['fɑːloʊɪŋ] [bɔɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [smuːð] ,

if	not	,	heat	it	again	;	the	Day	following	boil	the	Sugar	till	it	is	very	smooth	,
如果	不是	,	热	它	再次	;	这	天	下列的	熬	这	糖	直到	它	是	非常	光滑的	,

如果不够，就再加热一次；第二天将糖煮至非常顺滑。

[ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ə'pɑːn] [jʊr; jər] [æn'dʒelɪˌkəʊ] ;

and	pour	it	upon	your	Angelico	;
和	倒	它	之上	你的	安杰利科	;

把它倒在你的安杰利科酒上；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [jʊr; jər] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['raɪzɪz] [tuː; tə] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [jʊr; jər] [pæn] ,

the	next	Day	boil	your	Syrup	till	it	rises	to	the	Top	of	your	Pan	,
这	下一个	天	熬	你的	糖浆	直到	它	上升	到	这	顶部	的	你的	平底锅	,

第二天，将糖浆煮至浮到锅面。

[ðen] [pʊt] [jʊr; jər] [æn'dʒelɪˌkəʊ] ['ɪntuː] [jʊr; jər] [pæn] , [ænd; ənd] [pɔːr] [jʊr; jər] ['sɪrəp] [ə'pɑːn] [ˌaɪ 'tiː] ,

then	put	your	Angelico	into	your	Pan	,	and	pour	your	Syrup	upon	it	,
然后	放	你的	安杰利科	进入	你的	平底锅	,	和	倒	你的	糖浆	之上	它	,

然后将安杰利科酒倒入平底锅中，再倒入糖浆。

[ænd; ənd] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər][juːz] .

and	keep	it	for	Use	.
和	保持	它	为了	使用	.

并妥善保管以备使用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	23	]
[	页	-	]

[第23页]

[tuː; tə][draɪ][ˌaɪ 'tiː][aʊt] .

To	dry	it	out	.
到	干燥	它	出去	.

把它晾干。

[dreɪn] [wʌt] ['kwɑːntəti][juː; jʊ] [wɪl] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['sɪrəp] ,

Drain	what	Quantity	you	will	from	the	Syrup	,
流走	什么	数量	你	将要	从	这	糖浆	,

从糖浆中滤出所需量的汁液。

[ænd; ənd][bɔɪl][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər][æz; əz][wɪl] ['kʌvər][ˌaɪ 'tiː][tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] , [pʊt][ɪn][jʊr; jər]

and	boil	as	much	Sugar	as	will	cover	it	till	it	blows	,	put	in	your
和	熬	作为	很多	糖	作为	将要	覆盖	它	直到	它	打击	,	放	在	你的

[æn'dʒelɪˌkəʊ] ,

Angelico	,
安杰利科	,

倒入足量的糖，煮至糖完全覆盖食材，直到糖沸腾冒泡，然后放入安杰利科酒。

[ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] [ə'gen] ; [wen] [koʊld] , [dreɪn][ˌaɪ 'tiː] ,

and	give	it	a	Boil	till	it	blows	again	;	when	cold	,	drain	it	,
和	给	它	一个	熬	直到	它	打击	再次	;	什么时候	寒冷的	,	流走	它	,

煮沸至再次冒泡；冷却后沥干水分。

[ænd; ənd][taɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [nɑːts] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][wɔːrm] [stoʊv] [tuː; tə][draɪ] ,

and	tie	it	in	Knots	and	put	it	into	a	warm	Stove	to	dry	,
和	领带	它	在	绳结	和	放	它	进入	一个	温暖的	火炉	到	干燥	,

把它打结，然后放进温暖的炉子里烘干。

[fɜːrst] [dʌstɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ; [wen] [draɪ][ɑːn][wʌn][saɪd][tɜːrn][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][draɪ][ðə; ði] ['ʌðər] ,

first	dusting	it	a	little	;	when	dry	on	one	Side	turn	it	,	and	dry	the	other	,
第一的	除尘	它	一个	小的	;	什么时候	干燥	在	一	边	转动	它	,	和	干燥	这	其他	,

先轻轻掸掉一些灰尘；待一面干透后翻过来，再晾干另一面。

[ðen] [pæk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] .

then	pack	it	up	.
然后	盒	它	向上	.

然后打包起来。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [æn'dʒelɪˌkəʊ][ɪn] [stɪks] .

To	preserve	Angelico	in	Sticks	.
到	保存	安杰利科	在	棍子	.

将安杰利科酒保存成条状。

[teɪk] [æn'dʒelɪˌkəʊ] , [nɑːt] [ˌɔːltə'geðər] [soʊ] [jʌŋ] [æz; əz][ðə; ði] ['ʌðər] ,

Take	Angelico	,	not	altogether	so	young	as	the	other	,
拿	安杰利科	,	不是	共	所以	年轻的	作为	这	其他	,

以安杰利科为例，他虽然不像其他人那么年轻，

[kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [ʃɔːrt] ['piːsɪz] [ə'baʊt][hæf][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][jɑːrd] , [ɔːr] [les] ,

cut	it	into	short	Pieces	about	half	a	Quarter	of	a	Yard	,	or	less	,
切	它	进入	短的	件	关于	一半	一个	四分之一	的	一个	院子	,	或者	较少的	,

切成小段，大约半码或更短。

[skeɪl] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ðen] [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgər] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] ;

scale	it	a	little	,	then	drain	it	and	put	it	into	a	thin	Sugar	as	before	;
规模	它	一个	小的	,	然后	流走	它	和	放	它	进入	一个	薄的	糖	作为	前	;

稍微刮一下鳞，然后沥干水分，像以前一样放入薄薄的糖水中；

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ðə; ði][nekst] [deɪ] [tɜːrn] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði][pæn][ðə; ði] ['bɑːtəm] ['ʌpwərdz] ,

boil	it	a	little	,	the	next	Day	turn	it	in	the	Pan	the	Bottom	upwards	,
熬	它	一个	小的	,	这	下一个	天	转动	它	在	这	平底锅	这	底部	向上	,

稍微煮一下，第二天把它翻面，底部朝上。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] , [soʊ] ['fɪnɪʃ] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz][ðə; ði] ['ʌðər] [fɔːr; fər] [nɑːts] .

and	boil	it	,	so	finish	it	as	the	other	for	Knots	.
和	熬	它	,	所以	结束	它	作为	这	其他	为了	绳结	.

煮熟后，像其他结一样完成它。

[noʊt] , [wen] [juː; jʊ] [wɪl] ['kændi] [ˌaɪ 'tiː] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm][ðə; ði] ['sɪrəp] ,

Note	,	When	you	will	candy	it	,	you	must	drain	it	from	the	Syrup	,
笔记	,	什么时候	你	将要	糖果	它	,	你	必须	流走	它	从	这	糖浆	,

注意，糖渍时必须将糖浆沥干。

[wɑːʃ] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd]['kændi] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz][ðə; ði] ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['lemən] .

wash	it	and	candy	it	as	the	Orange	and	Lemon	.
洗	它	和	糖果	它	作为	这	橙子	和	柠檬	.

洗净后像橙子和柠檬一样做成糖渍水果。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	24	]
[	页	-	]

[第24页]

[æn'dʒelɪˌkəʊ] - [peɪst] .

Angelico	-	Paste	.
安杰利科	-	粘贴	.

当归膏。

[teɪk] [ðə; ði] ['jʌŋ^ist] [ænd; ənd] [moʊst] ['pɪθi] [æn'dʒelɪˌkəʊ] [juː; jʊ] [kæn; kən] [get] , [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['veri]

Take	the	youngest	and	most	pithy	Angelico	you	can	get	,	boil	it	very
拿	这	最小的	和	最多	简洁	安杰利科	你	能	得到	,	熬	它	非常

['tendər] ,

tender	,
投标	,

选用你能找到的最嫩、最清澈的安杰利科葡萄酒，将其煮至非常软烂。

[ðen] [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [pres] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] ['wɔːtər] [juː; jʊ] ['pɑːsəbli] [kæn; kən] ,

then	drain	it	,	and	press	out	all	the	Water	you	possibly	can	,
然后	流走	它	,	和	按	出去	全部	这	水	你	可能	能	,

然后沥干水分，并尽可能挤出所有水分。

[ðen] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['mɔːrtər][tuː; tə][æz; əz] [faɪn] [ə; eɪ] [peɪst] [æz; əz] [meɪ] [biː; bi] ,

then	beat	it	in	a	Mortar	to	as	fine	a	Paste	as	may	be	,
然后	打	它	在	一个	砂浆	到	作为	美好的	一个	粘贴	作为	可能	是	,

然后将其放入研钵中捣成尽可能细腻的糊状。

[ðen] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [nekst] [deɪ] [draɪ] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ə; eɪ]['faɪər] ,

then	rub	it	through	a	Sieve	;	next	Day	dry	it	over	a	Fire	,
然后	擦	它	通过	一个	筛	;	下一个	天	干燥	它	超过	一个	火	,

然后将其过筛；第二天用火烘干。

[ænd; ənd][tu:; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv] [ðɪs] [peɪst] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [faɪn] ['ʃʊgər] [ɪn] [faɪn] ['paʊdər]

and	to	every	Pound	of	this	Paste	take	one	Pound	of	fine	Sugar	in	fine	Powder
和	到	每一个	磅	的	这	粘贴	拿	一	磅	的	美好的	糖	在	美好的	粉末

;
;
;

每磅这种糊状物，加一磅细砂糖；

[wen] [jʊr; jər] [peɪst] [ɪz] [hɑ:t] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgər] ,

when	your	Paste	is	hot	,	put	in	the	Sugar	,
什么时候	你的	粘贴	是	热的	,	放	在	这	糖	,

趁着酱料还热的时候，加入糖。

['stɜ:rɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] ['oʊvər] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] ['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [wel] [ɪn'kɔ:rpəreɪtɪd] ; [wen] [soʊ] [dʌn] ,

stirring	it	over	a	gentle	Fire	till	it	is	well	incorporated	;	when	so	done	,
搅拌	它	超过	一个	温和的	火	直到	它	是	出色地	公司	;	什么时候	所以	完毕	,

用小火不断搅拌，直到完全融合；完成后，

[drɑ:p] [ˌaɪ 'ti:] [ɑ:n] [pleɪts] [lɔ:ŋ] [ɔ:r] [raʊnd] , [æz; əz] [ju:; jʊ] [ʃæl; ʃəl] [dʒʌdʒ] ['prɑ:pər] ;

drop	it	on	Plates	long	or	round	,	as	you	shall	judge	proper	;
降低	它	在	盘子	长的	或者	圆形的	,	作为	你	将	法官	恰当的	;

将酱汁倒在长盘子或圆盘子上，随你判断。

[dʌst] [ˌaɪ 'ti:] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [ðə; ði] [stoʊv] [tu:; tə] [draɪ] .

dust	it	a	little	and	put	it	into	the	Stove	to	dry	.
灰尘	它	一个	小的	和	放	它	进入	这	火炉	到	干燥	.

掸掉一些灰尘，然后放进炉子里烘干。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:rv] ['eɪprɪkɒts] [gri:n] .

To	preserve	Apricots	Green	.
到	保存	杏子	绿色的	.

保存杏子青色。

[teɪk] [ðə; ði] ['eɪprɪkɒts] [wen] [ə'baʊt] [tu:; tə] [stoʊn] ,

Take	the	Apricots	when	about	to	stone	,
拿	这	杏子	什么时候	关于	到	石头	,

杏子快要结核的时候就摘下来，

[bɪ'fɔ:r] [ˌaɪ 'ti:] [bɪ'kʌmz] [tu:] [hɑ:rd] [fɔ:r; fər] [ə; eɪ] [pɪn] ['i:zəli] [tu:; tə] [pres] [θru:] ;

before	it	becomes	too	hard	for	a	Pin	easily	to	press	through	;
前	它	变成	也	难的	为了	一个	别针	容易地	到	按	通过	;

在它变得太硬以至于针难以轻易穿过之前；

[per] [ðem; ðəm] [ɪn] [rɪbz] ['veri] ['ni:tli] [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z] ['evri] [stroʊk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [wɪl] [bi:; bi] [si:n] ;

pare	them	in	Ribs	very	neatly	because	every	Stroke	of	the	Knife	will	be	seen	;
削减	他们	在	肋骨	非常	整齐地	因为	每一个	中风	的	这	刀	将要	是	已见	;

将它们切成肋骨时要非常仔细，因为刀的每一刀都会被看到；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntu:] [fer] ['wɔ:tər] [æz; əz] [ju:; jʊ] [per] [ðem; ðəm] ,

then	put	them	into	fair	Water	as	you	pare	them	,
然后	放	他们	进入	公平的	水	作为	你	削减	他们	,

然后一边削皮一边放入清水中。

[ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] ['tendər] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [slɪp] ['i:zəli] [frʌm; frəm] [jʊr; jər] [pɪn] , [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,

then	boil	them	till	tender	enough	to	slip	easily	from	your	Pin	,	then	drain	them	,
然后	熬	他们	直到	投标	足够的	到	滑	容易地	从	你的	别针	,	然后	流走	他们	,

然后煮至软烂，能轻松从别针上取下，然后沥干水分。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgər] , [ðæt][ɪz][tu:; tə][seɪ] , [wʌn][pɑ:rt]['ʃʊgər]['klærifaid] ,

and	put	them	into	a	thin	Sugar	,	that	is	to	say	,	one	Part	Sugar	clarified	,
和	放	他们	进入	一个	薄的	糖	,	那	是	到	说	,	一	部分	糖	澄清	,

并将它们放入稀释的糖中，也就是说，一份糖澄清液，

[ænd; ənd][wʌn][pɑ:rt]['wɔ:tər] ; [bɔɪl][ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ðen] [set][ðem; ðəm][baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] ,

and	one	Part	Water	;	boil	them	a	little	,	then	set	them	by	till	next	Day	,
和	一	部分	水	;	熬	他们	一个	小的	,	然后	放	他们	经过	直到	下一个	天	,

[ðen]

then
然后

加一份水；稍微煮一下，然后放一放，等到第二天。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	25	]
[	页	-	]

[第25页]

[gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðər] [bɔɪl] ; [ðə; ði] [deɪ] ['æftər][dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][bɔɪl][jʊr; jər] ['sɪrəp] [ə; eɪ]

give	them	another	Boil	;	the	Day	after	drain	them	and	boil	your	Syrup	a
给	他们	其他	熬	;	这	天	后	流走	他们	和	熬	你的	糖浆	一个

['lɪt(ə)l] [smu:ð] ,

little	smooth	,
小的	光滑的	,

再煮一次；第二天沥干水分，把糖浆稍微煮至顺滑。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðem; ðəm] , ['gɪvɪŋ] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bɔɪl] ;

and	put	it	to	them	,	giving	them	a	Boil	;
和	放	它	到	他们	,	给予	他们	一个	熬	;

并把它给他们，使他们得了疖子；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl][jʊr; jər] ['sɪrəp] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [smu:ð] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'ti:][ə'pɑ:n][ðem; ðəm] [wɪ'ðaʊt]

the	next	Day	boil	your	Syrup	a	little	smooth	and	put	it	upon	them	without
这	下一个	天	熬	你的	糖浆	一个	小的	光滑的	和	放	它	之上	他们	没有

['bɔɪlɪŋ] [jʊr; jər] [fru:t] ;

boiling	your	Fruit	;
沸腾	你的	水果	;

第二天，将糖浆稍微煮软，淋在水果上，无需煮水果；

[ðen] [let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [fɔ:r] [ɔ:r][faɪv] [deɪz] ;

then	let	them	remain	in	the	Syrup	four	or	five	Days	;
然后	让	他们	保持	在	这	糖浆	四	或者	五	天	;

然后让它们在糖浆中浸泡四五天；

[ðen] [bɔɪl][sʌm; səm] [mɔ:r] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bloʊz] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðem; ðəm] ;

then	boil	some	more	Sugar	till	it	blows	,	and	add	it	to	them	;
然后	熬	一些	更多的	糖	直到	它	打击	,	和	添加	它	到	他们	;

然后再煮一些糖，直到糖沸腾冒泡，然后加入其中；

[gɪv] [ɔ:l][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][bi:; bi] [tɪl] [ðə; ði] [deɪ] ['fɑ:loʊɪŋ] ;

give	all	a	Boil	,	and	let	them	be	till	the	Day	following	;
给	全部	一个	熬	,	和	让	他们	是	直到	这	天	下列的	;

让所有伤口都煮沸，然后等到第二天再处理；

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][aʊt][tu:; tə][draɪ] ,

then	drain	them	from	the	Syrup	,	and	lay	them	out	to	dry	,
然后	流走	他们	从	这	糖浆	,	和	躺	他们	出去	到	干燥	,

然后将它们从糖浆中沥干，摊开晾干。

[dʌstɪŋ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][faɪn] ['ʃʊgər] [bɪ'fɔ:r] [ju:; jʊ][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ðə; ði][stoʊv] .

dusting	them	with	a	little	fine	Sugar	before	you	put	them	into	the	Stove	.
除尘	他们	和	一个	小的	美好的	糖	前	你	放	他们	进入	这	火炉	.

放入炉灶前，先在上面撒上一层薄薄的细砂糖。

[tuː; tə][pʊt][ðem; ðəm][ʌp][ɪn]['dʒeli] .

To	put	them	up	in	Jelly	.
到	放	他们	向上	在	果冻	.

把它们装进果冻里。

[juː; jʊ][mʌst; məst] [kiːp] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [soʊ] [prɪ'zɜːrv] [tɪl] ['kɑdlɪnz] [ɑːr; ər] ['prɪti] [wel]

You	must	keep	them	in	the	Syrup	so	preserved	till	Codlins	are	pretty	well
你	必须	保持	他们	在	这	糖浆	所以	保存完好	直到	鳕鱼	是	漂亮的	出色地

[groʊn] ;

grown	;
生长	;

你必须将它们保存在糖浆中，直到鳕鱼苗长得相当大为止；

[teɪk] [ker] [tuː; tə]['vɪzɪt][ðem; ðəm] ['sʌmtaɪmz] [ðæt] [ðeɪ] [duː][nɑːt]['saʊər] , [wɪtʃ] [ɪf] [ðeɪ] [duː] ,

take	Care	to	visit	them	sometimes	that	they	do	not	sour	,	which	if	they	do	,
拿	关心	到	访问	他们	有时	那	他们	做	不是	酸的	,	哪个	如果	他们	做	,

注意时常去看望他们，以免他们变质，如果他们变质了，

[ðə; ði] ['sɪrəp] [wɪl] [biː; bi] [lɔːst] ; [baɪ]['riːz(ə)n][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɪ'kʌm] ['mʌdi] ,

the	Syrup	will	be	lost	;	by	reason	it	will	become	muddy	,
这	糖浆	将要	是	丢失的	;	经过	原因	它	将要	变得	浑	,

糖浆会流失；它会因为干燥而变得浑浊。

[ænd; ənd] [ðen] [juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi][ə'blaɪdʒd][tuː; tə] [meɪk] [jʊr; jər]['dʒeli][wɪð; wɪθ][ɔːl] [freʃ] ['ʃʊgər] ,

and	then	you	will	be	obliged	to	make	your	Jelly	with	all	fresh	Sugar	,
和	然后	你	将要	是	有义务	到	制作	你的	果冻	和	全部	新鲜的	糖	,

那么你就必须用新鲜的糖来制作果冻了。

[wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi] [tuː] [swiːt] ; [bʌt; bət] [wen] ['kɑdlɪnz] [ɑːr; ər][ʌv; əv][æn; ən] [ɪn'dɪfrənt] ['bɪgnəs] ,

which	will	be	too	sweet	;	but	when	Codlins	are	of	an	indifferent	Bigness	,
哪个	将要	是	也	甜的	;	但	什么时候	鳕鱼	是	的	一个	冷漠	大	,

那会太甜；但当鳕鱼干大小不一时，

[drɔː] [ə; eɪ]['dʒeli][frʌm; frəm][ðem; ðəm][æz; əz][frʌm; frəm] ['pɪpɪn] , [æz; əz][juː; jʊ][ɑːr; ər][də'rektɪd][ɪn][piː] .

draw	a	Jelly	from	them	as	from	Pippins	,	as	you	are	directed	in	p	.
画	一个	果冻	从	他们	作为	从	皮平斯	,	作为	你	是	指导	在	p	.

[eɪt] ;

8	;
8	;

按照第 8 页的指示，从它们中提取果冻，就像从皮平斯中提取果冻一样；

[ðen] [dreɪn] [ðə; ði]['eɪprɪkɒts][frʌm; frəm][ðə; ði] ['sɪrəp] , [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [jʊr; jər]

then	drain	the	Apricots	from	the	Syrup	,	boil	it	and	strain	it	through	your
然后	流走	这	杏子	从	这	糖浆	,	熬	它	和	拉紧	它	通过	你的

[streɪn] - [bægz] ;

Strain	-	bags	;
拉紧	-	包	;

然后将杏子从糖浆中沥出，煮沸后用滤袋过滤；

[ðen] [bɔɪl] [sʌm; səm] ['ʃʊgər] ([prəu'pɔːʃənəbl] [tuː; tə][jʊr; jər]['kwɑːntəti][ʌv; əv]['eɪprɪkɒts][juː; jʊ] [dɪ'zaɪn]

then	boil	some	Sugar	(	proportionable	to	your	Quantity	of	Apricots	you	design
然后	熬	一些	糖	(	成比例的	到	你的	数量	的	杏子	你	设计

[tuː; tə][pʊt][ʌp]) [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ,

to	put	up	)	till	it	blows	,
到	放	向上	)	直到	它	打击	,

然后煮沸一些糖（用量与你打算腌制的杏子数量成比例），直到糖膨胀冒泡。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	26	]
[	页	-	]

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['dʒeli][ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['ʃʊgər] ,

then	put	in	the	Jelly	and	boil	it	a	little	with	the	Sugar	,
然后	放	在	这	果冻	和	熬	它	一个	小的	和	这	糖	,

然后放入果冻，和糖一起稍微煮一下。

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['sɪrəp][ænd; ənd][ðə; ði]['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ɔːl][ə; eɪ][bɔɪl] [tə'geðər]

then	put	in	the	Syrup	and	the	Apricots	,	and	give	them	all	a	Boil	together
然后	放	在	这	糖浆	和	这	杏子	,	和	给	他们	全部	一个	熬	一起

,

,

,

然后加入糖浆和杏干，一起煮沸。

[tɪl] [juː; jʊ][faɪnd][ðə; ði]['sɪrəp] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ]['dʒeli] ; [ðen] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] ,

till	you	find	the	Syrup	will	be	a	Jelly	;	then	remove	them	from	the	Fire	,
直到	你	寻找	这	糖浆	将要	是	一个	果冻	;	然后	消除	他们	从	这	火	,

直到糖浆变成果冻状；然后将它们从火上移开。

[ænd; ənd] [skʌm] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][jʊr; jər][pɔts][ɔːr] ['glæsɪz] ,

and	scum	them	very	well	,	and	put	them	into	your	Pots	or	Glasses	,
和	浮渣	他们	非常	出色地	,	和	放	他们	进入	你的	锅	或者	眼镜	,

撇去浮沫，然后放入锅或杯子中。

[əb'zəviŋ, ɔb-][æz; əz] [ðeɪ] [kuːl] [ɪf] [ðeɪ] [biː; bi]['regjələr][ɪn][ðə; ði] ['glæsɪz] [tuː; tə][sɪŋk] ,

observing	as	they	cool	if	they	be	regular	in	the	Glasses	to	sink	,
观察	作为	他们	凉爽的	如果	他们	是	常规的	在	这	眼镜	到	下沉	,

观察它们冷却时是否均匀地沉入玻璃杯中，

[ænd; ənd] [dɪ'spɜːrs] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ]['prɑːpər] ['dɪstəns] , [ænd; ənd] [wen] ['θɜːroʊ] [koʊld][tuː; tə]

and	disperse	them	to	a	proper	Distance	,	and	when	thorough	cold	to
和	分散	他们	到	一个	恰当的	距离	,	和	什么时候	彻底	寒冷的	到

['kʌvər][ðem; ðəm][ʌp] .

cover	them	up	.
覆盖	他们	向上	.

将它们分散到适当的距离，待完全冷却后盖好。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [griːn] ['ɑːməndz] .

To	preserve	Green	Almonds	.
到	保存	绿色的	杏仁	.

保存青杏仁。

[teɪk] [ðə; ði] ['ɑːməndz] [wen] ['prɪti] [wel] [groʊn] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [laɪ] [wɪð; wɪθ] [wʊd] [ɔːr]

Take	the	Almonds	when	pretty	well	grown	,	and	make	a	Lye	with	Wood	or
拿	这	杏仁	什么时候	漂亮的	出色地	生长	,	和	制作	一个	碱液	和	木头	或者

['tʃɑːrkoʊl] - ['æʃɪz] ,

Charcoal	-	Ashes	,
木炭	-	灰烬	,

选用长势良好的杏仁，用木灰或木炭灰制成碱液。

[ænd; ənd]['wɔːtər] ; [bɔɪl][ðə; ði] [laɪ] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fiːlz] ['veri] [smuːð] ,

and	Water	;	boil	the	Lye	till	it	feels	very	smooth	,
和	水	;	熬	这	碱液	直到	它	感觉	非常	光滑的	,

加入水；将碱液煮至非常顺滑。

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː]['set(ə)l] [tɪl] [klɪr] ,

strain	it	through	a	Sieve	and	let	it	settle	till	clear	,
拉紧	它	通过	一个	筛	和	让	它	定居	直到	清除	,

用筛子过滤，静置直至澄清。

[ðen] [pɔːr] [ɔːf][ðə; ði] [klɪr] ['ɪntuː] [ə'nʌðər] [pæn] ,

then	pour	off	the	Clear	into	another	Pan	,
然后	倒	离开	这	清除	进入	其他	平底锅	,

然后将清液倒入另一个平底锅中，

[ðen] [set][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði]['faɪər][ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə] [blæntʃ] [ɔːf][ðə; ði] [daʊn] [ðæt][ɪz][ɑːn][ðə; ði]['ɑːməndz]

then	set	it	on	the	Fire	in	order	to	blanch	off	the	Down	that	is	on	the	Almonds
然后	放	它	在	这	火	在	命令	到	焯水	离开	这	向下	那	是	在	这	杏仁

,

,

,

然后放在火上烤，把杏仁表面的绒毛烤掉。

[wɪtʃ] [juː; jʊ][mʌst; məst][duː][ɪn] [ðɪs] ['mænər] , [vɪz] .

which	you	must	do	in	this	Manner	,	viz	.
哪个	你	必须	做	在	这	方式	,	即	.

你必须按以下方式去做，即：

[wen] [ðə; ði] [laɪ] [ɪz] ['skɔːldɪŋ] [hɑːt] [θroʊ] [ɪn] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['ɑːməndz] , [ænd; ənd][traɪ] ,

when	the	Lye	is	scalding	hot	throw	in	two	or	three	Almonds	,	and	try	,
什么时候	这	碱液	是	烫	热的	扔	在	二	或者	三	杏仁	,	和	尝试	,

当碱液滚烫时，放入两三颗杏仁，然后试一试。

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] [ɪn][sʌm; səm] [taɪm] , [ɪf] [ðeɪ] [wɪl] [blæntʃ] ; [ɪf] [ðeɪ] [wɪl] ,

when	they	have	been	in	some	Time	,	if	they	will	blanch	;	if	they	will	,
什么时候	他们	有	到过	在	一些	时间	,	如果	他们	将要	焯水	;	如果	他们	将要	,

如果它们放置一段时间后会变白；如果它们会的话，

[pʊt][ɪn][ðə; ði][rest] , [ænd; ənd][ðə; ði]['moʊmənt][juː; jʊ][faɪnd][ðer; ðər][skɪnz] [wɪl] [kʌm] [ɔːf] ,

put	in	the	rest	,	and	the	Moment	you	find	their	Skins	will	come	off	,
放	在	这	休息	,	和	这	片刻	你	寻找	他们的	皮肤	将要	来	离开	,

把剩下的东西放进去，你找到它们的那一刻，它们的皮就会脱落。

[rɪ'muːv] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] ,

remove	them	from	the	Fire	,	and	put	them	into	cold	Water	,
消除	他们	从	这	火	,	和	放	他们	进入	寒冷的	水	,

将它们从火中取出，放入冷水中。

[ænd; ənd] [blæntʃ] [ðem; ðəm][wʌn][baɪ][wʌn] ['rʌbɪŋ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [ðə; ði] ['betər] [tuː; tə] [kliːn]

and	blanch	them	one	by	one	rubbing	them	with	Salt	,	the	better	to	clean
和	焯水	他们	一	经过	一	擦	他们	和	盐	,	这	更好的	到	干净的

[ðem; ðəm] ;

them	;
他们	;

将它们一个个用盐搓洗，然后焯水，以便更好地清洗干净；

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv][soʊ] [dʌn] , [wɑːʃ] [ðem; ðəm][ɪn] ['sevrəl] ['wɔːtərz] ,

when	you	have	so	done	,	wash	them	in	several	Waters	,
什么时候	你	有	所以	完毕	,	洗	他们	在	一些	沃特斯	,

完成后，用几份水清洗它们。

[ðə; ði]

the
这

这

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	27	]
[	页	-	]

[第27页]

['betər] [tuː; tə] [kliːn] [ðem; ðəm] , [ɪn] [ʃɔːrt] , [tɪl] [juː; jʊ] [siː] [noʊ][sɔɪl][ɪn][ðə; ði]['wɔːtər] ;

better	to	clean	them	,	in	short	,	till	you	see	no	Soil	in	the	Water	;
更好的	到	干净的	他们	,	在	短的	,	直到	你	看	不	土壤	在	这	水	;

总之，最好把它们清洗干净，直到水中看不到任何污垢为止；

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv][soʊ] [dʌn] , [θroʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm]

when	you	have	so	done	,	throw	them	into	boiling	Water	,	and	let	them
什么时候	你	有	所以	完毕	,	扔	他们	进入	沸腾	水	,	和	让	他们

[bɔɪl] [tɪl] ['veri] ['tendər] ,

boil	till	very	tender	,
熬	直到	非常	投标	,

做好之后，把它们放入沸水中，煮至非常软烂。

[tɪl] [ə; eɪ][pɪn] [wɪl] ['veri] ['iːzəli] [pæs] [θruː] [ðem; ðəm] ; [ðen] [dreɪn][ðem; ðəm] ,

till	a	Pin	will	very	easily	pass	through	them	;	then	drain	them	,
直到	一个	别针	将要	非常	容易地	经过	通过	他们	;	然后	流走	他们	,

直到针能轻易穿过它们为止；然后排干水分。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['klærifaid] ['ʃʊgər] [wɪ'ðaʊt] ['wɔːtər] , [ðeɪ] ['biːɪŋ] [griːn] [ɪ'nʌf] ,

and	put	them	into	clarified	Sugar	without	Water	,	they	being	green	enough	,
和	放	他们	进入	澄清	糖	没有	水	,	他们	存在	绿色的	足够的	,

将它们放入澄清的无水糖水中，直到它们足够翠绿。

[duː][nɑːt][rɪ'kwaɪər][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [brɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ] ['kʌlər] , [bʌt; bət] ,

do	not	require	a	thin	Sugar	to	bring	them	to	a	Colour	,	but	,
做	不是	要求	一个	薄的	糖	到	带来	他们	到	一个	颜色	,	但	,

不需要用薄薄一层糖霜来上色，但是，

[ɑːn][ðə; ðiː]['kɑːntreri] , [ɪf] [tuː] [mʌtʃ] ['hiːtɪd] , [ðeɪ] [wɪl] [bɪ'kʌm] [tuː] [dɑːrk][ə; eɪ] [griːn] ;

on	the	contrary	,	if	too	much	heated	,	they	will	become	too	dark	a	Green	;
在	这	相反	,	如果	也	很多	加热	,	他们	将要	变得	也	黑暗的	一个	绿色的	;

相反，如果加热过度，它们就会变成过深的绿色；

[ðə; ðiː][nekst] [deɪ] [bɔɪl][ðə; ðiː] ['sɪrəp] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðem; ðəm] ;

the	next	Day	boil	the	Syrup	,	and	put	it	on	them	;
这	下一个	天	熬	这	糖浆	,	和	放	它	在	他们	;

第二天将糖浆煮沸，然后淋在上面；

[ðə; ðiː] [deɪ] ['æftər] [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['veri] [smuːð] ;

the	Day	after	boil	it	till	it	becomes	very	smooth	;
这	天	后	熬	它	直到	它	变成	非常	光滑的	;

第二天煮至非常顺滑；

[ðə; ðiː] [deɪ] ['fɑːloʊɪŋ] [gɪv] [ɔːl][ə; eɪ][bɔɪl] [tə'geðər] , [skʌm][ðem; ðəm] ,

the	Day	following	give	all	a	Boil	together	,	scum	them	,
这	天	下列的	给	全部	一个	熬	一起	,	浮渣	他们	,

第二天将所有食材一起煮沸，撇去浮沫。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][rest] [fɔːr] [ɔːr][faɪv] [deɪz] ; [ðen] ,

and	let	them	rest	four	or	five	Days	;	then	,
和	让	他们	休息	四	或者	五	天	;	然后	,

让他们休息四五天；然后，

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪl] [draɪ][ðem; ðəm][ɔːr][pʊt][ðem; ðəm][ɪn]['dʒeli] ,

if	you	will	dry	them	or	put	them	in	Jelly	,
如果	你	将要	干燥	他们	或者	放	他们	在	果冻	,

如果你要把它们晒干或者做成果冻的话，

[juː; jʊ][mʌst; məst] ['fɑːloʊ] [ðə; ðiː][də'rekʃ(ə)nz][æz; əz][fɔːr; fər] [griːn] ['eɪprɪkɒts] , [piː] . - .

you	must	follow	the	Directions	as	for	green	Apricots	,	p	.	24	.
你	必须	跟随	这	方向	作为	为了	绿色的	杏子	,	p	.	-	.

你必须按照青杏的说明进行操作，见第 24 页。

[noʊt] , [ɪf] [juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ] [kəm'poʊz] [ʌv; əv] ['iːðər] ,

Note	,	If	you	will	have	a	Compose	of	either	,
笔记	,	如果	你	将要	有	一个	撰写	的	任何一个	,

注意，如果您要使用其中之一进行组合，

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][bʌt; bət] [ˈsɜːrvɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə] [ˈteɪbl] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər][fɜːrst] [ˈentərd] ,

it	is	but	serving	them	to	Table	when	they	are	first	entered	,
它	是	但	服务	他们	到	桌子	什么时候	他们	是	第一的	进入	,

这不过是把他们端上桌，在他们刚入座时而已。

[baɪ] [ˈbɔɪlɪŋ] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [mɔːr] .

by	boiling	the	Sugar	a	little	more	.
经过	沸腾	这	糖	一个	小的	更多的	.

把糖再煮一会儿。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] - [griːn] .

To	preserve	Goosberries	green	.
到	保存	-	绿色的	.

为了保持醋栗的绿色。

[teɪk] [ðə; ði] [lɔːŋ] [sɔːrt][ʌv; əv] - [ðə; ði] [ˈlætər] [end][ʌv; əv] [meɪ] [ɔːr][ðə; ði] [bɪˈgɪnɪŋ] [ʌv; əv]

Take	the	long	Sort	of	Goosberries	the	latter	End	of	May	or	the	Beginning	of
拿	这	长的	种类	的	-	这	后者	结尾	的	可能	或者	这	开始	的

[dʒuːn] ,

June	,
六月	,

以五月底或六月初的长季醋栗为例，

[bɪˈfɔːr] [ðə; ði] [griːn] [ˈkʌlər] [hæz; həz][left][ðem; ðəm] ; [set][sʌm; səm]['wɔːtər]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] ,

before	the	green	Colour	has	left	them	;	set	some	Water	over	the	Fire	,
前	这	绿色的	颜色	有	左边	他们	;	放	一些	水	超过	这	火	,

[ænd; ənd]

and
和

趁着绿色还没完全褪去，往火上浇些水，然后

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	Pg	28	]
[	页	-	]

[第28页]

[wen] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈredi] [tuː; tə][bɔɪl] , [θroʊ] [ɪn][ðə; ði] - , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][hæv; həv]

when	it	is	ready	to	boil	,	throw	in	the	Goosberries	,	and	let	them	have
什么时候	它	是	准备好	到	熬	,	扔	在	这	-	,	和	让	他们	有

[ə; eɪ][skɔːld] ,

a	Scald	,
一个	烫伤	,

水烧开后，放入醋栗，快速焯一下。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt][ænd; ənd] [ˈkerfəli] [rɪˈmuːv] [ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] ,

then	take	them	out	and	carefully	remove	them	into	cold	Water	,
然后	拿	他们	出去	和	小心	消除	他们	进入	寒冷的	水	,

然后将它们取出，小心地放入冷水中。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm]['oʊvər][ə; eɪ] ['veri] [sloʊ] ['faɪər][tuː; tə] [griːn] ,

and	set	them	over	a	very	slow	Fire	to	green	,
和	放	他们	超过	一个	非常	慢的	火	到	绿色的	,

然后将它们放在小火上慢慢烤至绿色。

['kʌvər][ðem; ðəm] ['veri] [kloʊz][soʊ] [ðæt] [nʌn] [ʌv; əv][ðə; ði] [stiːm] [kæn; kən][get][aʊt] ;

cover	them	very	close	so	that	none	of	the	Steam	can	get	out	;
覆盖	他们	非常	关闭	所以	那	没有任何	的	这	蒸汽	能	得到	出去	;

将它们严严实实地盖好，以免蒸汽逸出；

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [əb'teɪnd] [ðer; ðər] [griːn] ['kʌlər] , [wɪtʃ] [wɪl] [pər'hæps][biː; bi] [fɔːr] [ɔːr][faɪv]
when **you** **have** **obtained** **their** **green** **Colour** **,** **which** **will** **perhaps** **be** **four** **or** **five**
什么时候 你 有 获得 他们的 绿色的 颜色 , 哪个 将要 也许 是 四 或者 五
['aʊərz] ,
Hours **,**
小时 ,

当你获得它们的绿色时，这可能需要四到五个小时。

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm]['dʒentli]['ɪntuː]['klærifaid] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [hiːt] ; [set]
then **drain** **them** **gently** **into** **clarified** **Sugar** **,** **and** **give** **them** **a** **Heat** **;** **set**
然后 流走 他们 轻轻地 进入 澄清 糖 , 和 给 他们 一个 热 ; 放
[ðem; ðəm][baɪ] ,
them **by** **,**
他们 经过 ,

然后轻轻地将它们沥入澄清的糖中，加热；静置片刻。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðər] [hiːt] ;
and **give** **them** **another** **Heat** **;**
和 给 他们 其他 热 ;

再给他们一次热身赛的机会；

[ðɪs] [juː; jʊ][mʌst; məst] [rɪ'piːt] [fɔːr] [ɔːr][faɪv] [taɪmz] [ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə] [brɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ]
this **you** **must** **repeat** **four** **or** **five** **Times** **in** **order** **to** **bring** **them** **to** **a**
这 你 必须 重复 四 或者 五 《时代周刊》 在 命令 到 带来 他们 到 一个
['veri] [gʊd] [griːn] ['kʌlər] :
very **good** **green** **Colour** **:**
非常 好的 绿色的 颜色 :

你必须重复四到五次才能使它们呈现非常漂亮的绿色：

[ðʌs] [juː; jʊ] [meɪ] [sɜːrv] [ðem; ðəm][tuː; tə] ['teɪbl] [baɪ] [weɪ] [ʌv; əv] [kəm'poʊz] ;
Thus **you** **may** **serve** **them** **to** **Table** **by** **Way** **of** **Compose** **;**
因此 你 可能 服务 他们 到 桌子 经过 方式 的 撰写 ;

因此，你可以按顺序将它们呈上餐桌；

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪl] [prɪ'zɜːrv] [ðem; ðəm][tuː; tə] [kiːp] ['iːðər] [draɪ][ɔːr][ɪn]['dʒeli] ,
if **you** **will** **preserve** **them** **to** **keep** **either** **dry** **or** **in** **Jelly** **,**
如果 你 将要 保存 他们 到 保持 任何一个 干燥 或者 在 果冻 ,

如果你要保存它们，无论是干保存还是做成果冻保存，

[juː; jʊ][mʌst; məst] ['fɑːloʊ] [ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz][æz; əz][fɔːr; fər] [griːn] ['eɪprɪkɒts][ə'fɔːrmenʃənd; əˌfɔːr'menʃənd] ,
you **must** **follow** **the** **Directions** **as** **for** **green** **Apricots** **aforementioned** **,**
你 必须 跟随 这 方向 作为 为了 绿色的 杏子 上述 ,
[piː] . - .
p **.** **24** **.**
p . - .

你必须按照前面提到的青杏的说明进行操作，见第 24 页。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] - [waɪt] .
To **preserve** **Goosberries** **white** **.**
到 保存 - 白色的 .

为了保持醋栗的白色。

[teɪk] [ðə; ði][lɑːrdʒ] [dʌtʃ] - [wen] [fʊl] [groʊn] , [bʌt; bət] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər][kwaɪt][raɪp] ;
Take **the** **large** **Dutch** **Goosberries** **when** **full** **grown** **,** **but** **before** **they** **are** **quite** **ripe** **;**
拿 这 大的 荷兰语 - 什么时候 满的 生长 , 但 前 他们 是 相当 成熟 ;

采摘完全成熟但尚未完全成熟的荷兰大醋栗；

[per] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [fer] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [stoʊn] [ðem; ðəm] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ]
pare **them** **into** **fair** **Water** **,** **and** **stone** **them** **;** **then** **put** **them** **into** **boiling**
削减 他们 进入 公平的 水 , 和 石头 他们 ; 然后 放 他们 进入 沸腾
['wɔːtər] ,
Water **,**
水 ,

将它们削成细水，用石头敲碎；然后将它们放入沸水中。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] ['veri] ['tendər] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː]['klærifaid] ['ʃʊgər] [ɪn] [æn; ən]
and **let** **them** **boil** **very** **tender** **,** **then** **put** **them** **into** **clarified** **Sugar** **in** **an**
和 让 他们 熬 非常 投标 , 然后 放 他们 进入 澄清 糖 在 一个
['ɜːrθn] [pæn] ,
earthen **Pan** **,**
土 平底锅 ,

将它们煮至非常软烂，然后放入陶锅中，加入澄清的糖。

[ænd; ənd] [pʊt] [æz; əz] ['meni] [ɪn] [wʌn] [pæn] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər] [ðə; ði] ['bɑːtəm] ;
and **put** **as** **many** **in** **one** **Pan** **as** **will** **cover** **the** **Bottom** **;**
和 放 作为 许多 在 一 平底锅 作为 将要 覆盖 这 底部 ;

将尽可能多的土豆放入一个平底锅中，直至铺满锅底；

[ðen] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,
then **set** **them** **by** **till** **next** **Day** **,** **and** **boil** **the** **Syrup** **a** **little** **,**
然后 放 他们 经过 直到 下一个 天 , 和 熬 这 糖浆 一个 小的 ,

然后将它们放置到第二天，并将糖浆稍微煮沸。

[ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ðem; ðəm] ; [ðə; ði] [deɪ] ['æftər] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl]
and **pour** **it** **on** **them** **;** **the** **Day** **after** **boil** **it** **till**
和 倒 它 在 他们 ; 这 天 后 熬 它 直到

然后把它浇在上面；第二天煮沸

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **29** **]**
[页 -]

[第29页]

[smuːð] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ðem; ðəm] ; [ðə; ði] [θɜːrd] [deɪ] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [bɔɪl]
smooth **,** **and** **pour** **it** **on** **them** **;** **the** **third** **Day** **give** **them** **a** **gentle** **Boil**
光滑的 , 和 倒 它 在 他们 ; 这 第三 天 给 他们 一个 温和的 熬
[raʊnd] ,
round **,**
圆形的 ,

将酱汁抹匀，浇在它们身上；第三天给它们煮沸。

[baɪ] ['setɪŋ] [ðə; ði] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pæn] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] , [ænd; ənd] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ,
by **setting** **the** **Side** **of** **the** **Pan** **over** **the** **Fire** **,** **and** **as** **it** **boils** **,**
经过 环境 这 边 的 这 平底锅 超过 这 火 , 和 作为 它 沸腾 ,

将锅的一侧放在火上，待水沸腾后，

['tɜːrnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'baʊt] [tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [hæd; həd] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ɔːl] ['oʊvər] ,
turning **it** **about** **till** **they** **have** **had** **a** **Boil** **all** **over** **,**
转弯 它 关于 直到 他们 有 有 一个 熬 全部 超过 ,

反复翻动，直到它们全身长满脓疮。

[ðə; ði] [deɪ] ['fɑːloʊɪŋ] [meɪk] [ə; eɪ] ['dʒeli] [wɪð; wɪθ] ['kɑdlɪnz] , [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [ðem; ðəm] [æz; əz] [juː; jʊ] [duː]
the **Day** **following** **make** **a** **Jelly** **with** **Codlins** **,** **and** **finish** **them** **as** **you** **do**
这 天 下列的 制作 一个 果冻 和 鳕鱼 , 和 结束 他们 作为 你 做
[ðə; ði] ['ʌðər] ,
the **others** **,**
这 其他的 ,

第二天用鳕鱼干做果冻，然后像处理其他鳕鱼干一样把它们吃完。

[ɪn][piː] . - .
in p . 28 .
在 p . - .

第 28 页。

[tuː; tə][draɪ] - .
To dry Goosberries .
到 干燥 - .

将醋栗晒干。

[tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv] - , [wen] [stoʊnd] , [pʊt] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
TO every Pound of Goosberries , when stoned , put two Pounds of Sugar ,
到 每一个 磅 的 - , 什么时候 吸食大麻 , 放 二 英镑 的 糖 ,

每磅去核的醋栗，加入两磅糖。

[bʌt; bət] [bɔɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ['veri] [strɔːŋ] ; [ðen] [struː] [ɪn] [ðə; ði] - ,
but boil the Sugar till it blows very strong ; then strew in the Goosberries ,
但 熬 这 糖 直到 它 打击 非常 强的 ; 然后 脞 在 这 - ,

但要将糖煮至冒出浓浓的气泡；然后撒入醋栗。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['θɜːroʊ] [bɔɪl] , [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [kʌmz] [ɔːl] ['oʊvər] [ðem; ðəm] ,
and give them a thorough Boil , till the Sugar comes all over them ,
和 给 他们 一个 彻底 熬 , 直到 这 糖 来 全部 超过 他们 ,

彻底煮沸，直到糖完全包裹住它们。

[let] [ðem; ðəm] ['set(ə)l] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] , [ðen] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðər] [gʊd] [bɔɪl] ,
let them settle a Quarter of an Hour , then give them another good Boil ,
让 他们 定居 一个 四分之一 的 一个 小时 , 然后 给 他们 其他 好的 熬 ,

让它们静置十五分钟，然后再煮沸一次。

[ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] ; [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,
then scum them , and set them by till the next Day ; then drain them ,
然后 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 直到 这 下一个 天 ; 然后 流走 他们 ,

然后撇去浮沫，放在一边等到第二天；然后沥干水分。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɑːn] [sɪvz] [tuː; tə] [draɪ] , [dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] ['veri] [mʌtʃ] ,
and lay them out on Sieves to dry , dusting them very much ,
和 躺 他们 出去 在 筛子 到 干燥 , 除尘 他们 非常 很多 ,

把它们摊在筛子上晾干，并掸去大量的灰尘。

[ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] [gʊd] [brɪsk] ['faɪər] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stoʊv] ; [wen] [draɪ] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] ,
and put a good brisk Fire into the Stove ; when dry on one Side ,
和 放 一个 好的 轻快 火 进入 这 火炉 ; 什么时候 干燥 在 一 边 ,

在炉子里生起旺火；当炉子的一侧烤干后，

[tɜːrn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [dʌst] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ðə; ði] ['ʌðər] ; [ænd; ənd] [wen] [kwaɪt] [draɪ] , [pʊt]
turn them and dust them on the other ; and when quite dry , put
转动 他们 和 灰尘 他们 在 这 其他 ; 和 什么时候 相当 干燥 , 放
[ðem; ðəm] ['ɪntuː] [jʊr; jər] [bɑːks] .
them into your Box .
他们 进入 你的 盒子 .

将它们翻过来，在另一面掸去灰尘；待其完全干燥后，放入盒子中。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

糖果制作艺术，(The Art of Confectionary Shewing the Various) 第2/3页

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 30]
[页 -]

[第30页]

[tuː; tə] [meɪk] - - [peɪst] .
To make Goosberry - Paste .
到 制作 - - 粘贴 .

制作醋栗酱。

[teɪk] [ðə; ði] - [wen] [fʊl] [groʊn] , [wɑːʃ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [jʊr; jər]
Take the Goosberries when full grown , wash them , and put them into your
拿 这 - 什么时候 满的 生长 , 洗 他们 , 和 放 他们 进入 你的
[prəˈzɝːvɪŋ, prɪˈzɝːvɪŋ, priːˈzɝːvɪŋ] [pæn] ,
preserving Pan ,
保存 平底锅 ,

把成熟的醋栗取下来，洗净，放入你的果酱锅里。

[wɪð; wɪθ] [æz; əz] [mʌtʃ] [sprɪŋ] - [ˈwɔːtər] [æz; əz] [wɪl] [ˈɔːlmoʊst] [ˈkʌvər] [ðem; ðəm] ,
with as much Spring - water as will almost cover them ,
和 作为 很多 春天 - 水 作为 将要 几乎 覆盖 他们 ,

用泉水浇灌，直到几乎完全淹没它们。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ˈveri] [kwɪk] [ɔːl] [tuː; tə] [ə; eɪ] - ;
and boil them very quick all to a Pommish ;
和 熬 他们 非常 快的 全部 到 一个 - ;

用英国佬的话说，把它们很快煮熟；

[ðen] [struː] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ə; eɪ] [her] - [sɪv] [ˈoʊvər] [æn; ən] [ˈɜːrθn] [pɑːt] [ɔːr] [pæn] ,
then strew them on a Hair - sieve over an earthen Pot or Pan ,
然后 胪 他们 在 一个 头发 - 筛 超过 一个 土 锅 或者 平底锅 ,

然后将它们撒在陶罐或陶盘上的毛筛上，

[ænd; ənd] [pres] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [dʒuːs] ; [ðen] [tuː; tə] [ˈevri] [paʊnd] [ʌv; əv] [ðɪs] [peɪst] ,
and press out all the Juice ; then to every Pound of this Paste ,
和 按 出去 全部 这 汁 ; 然后 到 每一个 磅 的 这 粘贴 ,

并将所有汁液压榨出来；然后，每磅这种糊状物，

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [kræks] ;
take one Pound and two Ounces of Sugar , and boil it till it cracks ;
拿 一 磅 和 二 盎司 的 糖 , 和 熬 它 直到 它 裂缝 ;

取一磅二盎司糖，煮至糖裂开；

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ˈfaɪər] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [jʊr; jər] [peɪst] ,
then take it from the Fire and put in your Paste ,
然后 拿 它 从 这 火 和 放 在 你的 粘贴 ,

然后把它从火上取下来，放入你的酱料中。

[ænd; ənd] [mɪks] [ˌaɪ ˈtiː] [wel] [ˈoʊvər] [ə; eɪ] [sloʊ] [ˈfaɪər] [tɪl] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] [ɪz] [ˈveri] [wel] [ɪnˈkɔːrpəreɪtɪd] [wɪð; wɪθ]
and mix it well over a slow Fire till the Sugar is very well incorporated with
和 混合 它 出色地 超过 一个 慢的 火 直到 这 糖 是 非常 出色地 公司 和
[ðə; ði] [peɪst] ;
the Paste ;
这 粘贴 ;

用小火搅拌，直到糖与糊状物完全融合；

[ðen] [skʌm] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [fɪl] [jʊr; jər] [peɪst] - [pɔts] , [ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] [ə'gen] , [ænd; ənd] [wen]
then **scum** **it** **and** **fill** **your** **Paste** **-** **Pots** **,** **then** **scum** **them** **again** **,** **and** **when**
然后 浮渣 它 和 充满 你的 粘贴 - 锅 , 然后 浮渣 他们 再次 , 和 什么时候
[koʊld] ,
cold **,**
寒冷的 ,

然后撇去浮沫，装入糊状物罐中，再撇去浮沫，冷却后，

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stoʊv] , [ænd; ənd] [wen] ['krʌstɪd] [ɑːn] [ðə; ði] [tɑːp] , [tɜːrn] [ðem; ðəm] ,
put **them** **into** **the** **Stove** **,** **and** **when** **crusted** **on** **the** **Top** **,** **turn** **them** **,**
放 他们 进入 这 火炉 , 和 什么时候 结壳 在 这 顶部 , 转动 他们 ,

把它们放进炉子里，等表面结皮后翻面。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [stoʊv] [ə'gen] , [ænd; ənd] [wen] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [draɪ] , [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn]
and **set** **them** **in** **the** **Stove** **again** **,** **and** **when** **a** **little** **dry** **,** **cut** **them** **in**
和 放 他们 在 这 火炉 再次 , 和 什么时候 一个 小的 干燥 , 切 他们 在
[lɔːŋ] ['piːsɪz] ,
long **Pieces** **,**
长的 件 ,

然后再次放入炉子里烤，稍微晾干后，切成条状。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [draɪ] [kwaɪt] ; [ænd; ənd] [wen] [soʊ] ['krʌstɪd] [ðæt] [ðeɪ] [wɪl] [ber]
and **set** **them** **to** **dry** **quite** **;** **and** **when** **so** **crusted** **that** **they** **will** **bear**
和 放 他们 到 干燥 相当 ; 和 什么时候 所以 结壳 那 他们 将要 熊
['tʌtʃɪŋ] ,
touching **,**
接触 ,

然后让它们彻底晾干；当它们表面结壳到可以触摸时，

[tɜːrn] [ðem; ðəm] [ɑːn] [sɪvz] [ænd; ənd] [draɪ] [ðə; ði] ['ʌðər] [saɪd] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [jʊr; jər] [bɑːks] .
turn **them** **on** **Sieves** **and** **dry** **the** **other** **Side** **,** **then** **put** **them** **into** **your** **Box** **.**
转动 他们 在 筛子 和 干燥 这 其他 边 , 然后 放 他们 进入 你的 盒子 .

将它们翻过来放在筛子上晾干另一面，然后放入盒子中。

[noʊt] , [juː; jʊ] [meɪ] [meɪk] [ðem; ðəm] [red] [ɔːr] [griːn] ,
Note **,** **You** **may** **make** **them** **red** **or** **green** **,**
笔记 , 你 可能 制作 他们 红色的 或者 绿色的 ,

注意：你可以把它们涂成红色或绿色。

[baɪ] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] ['kʌlər] [wen] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [peɪst] [ɪz] [ɔːl] [mɪkst] , ['gɪvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ]
by **putting** **the** **Colour** **when** **the** **Sugar** **and** **Paste** **is** **all** **mixed** **,** **giving** **it** **a**
经过 推杆 这 颜色 什么时候 这 糖 和 粘贴 是 全部 混合 , 给予 它 一个
[wɔːrm] [ˌɔːltə'geðər] .
Warm **altogether** **.**
温暖的 共 .

在糖和膏体完全混合后加入色素，使整体呈现温暖的色调。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **31** **]**
[页 -]

[第31页]

- [klɪr] - [keɪks] .
Goosberry **Clear** **-** **Cakes** **.**
- 清除 - 蛋糕 .

醋栗透明蛋糕。

- [klɪr] - [keɪks] [ɑːr; ər] [meɪd] ['æftər][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz][ðə; ði] [peɪst] , [wɪð; wɪθ]

Goosberry	Clear	-	Cakes	are	made	after	the	same	Manner	as	the	Paste	,	with
-	清除	-	蛋糕	是	制成	后	这	相同的	方式	作为	这	粘贴	,	和

[ðɪs] ['dɪfrəns] ['oʊnli] ,

this	Difference	only	,
这	不同之处	仅有的	,

醋栗透明蛋糕的制作方法与果酱相同，只有以下区别：

[ðæt] [juː; jʊ] [streɪn] [ðə; ði]['dʒeli] [θruː] [ðə; ði][bæg] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ] [weɪ] [ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər][juːz] .

that	you	strain	the	Jelly	through	the	Bag	before	you	weigh	it	for	Use	.
那	你	拉紧	这	果冻	通过	这	包	前	你	称重	它	为了	使用	.

使用前，请先将果冻通过袋子过滤，然后再称重。

[tuː; tə][draɪ] ['tʃeriːz] .

To	dry	Cherries	.
到	干燥	樱桃	.

将樱桃晒干。

[stoʊn] [jʊr; jər] ['tʃeriːz] [ænd; ənd] [weɪ] [ðem; ðəm] , [tuː; tə] [eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['tʃeriːz] [pʊt] [tuː]

Stone	your	Cherries	and	weigh	them	,	to	eight	Pounds	of	Cherries	put	two
石头	你的	樱桃	和	称重	他们	,	到	八	英镑	的	樱桃	放	二

[paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Pounds	of	Sugar	,
英镑	的	糖	,

将樱桃去核并称重，8磅樱桃配2磅糖。

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ['veri] [strɔːŋ] : [pʊt][ðə; ði] ['tʃeriːz] [tuː; tə][ðə; ði] ['ʃʊgər] ,

boil	it	till	it	blows	very	strong	:	put	the	Cherries	to	the	Sugar	,
熬	它	直到	它	打击	非常	强的	:	放	这	樱桃	到	这	糖	,

煮至沸腾冒出浓烟：将樱桃放入糖中，

[ænd; ənd] [hiːt] [ðem; ðəm][baɪ] [dɪ'griːz] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪz] ['θɜːrəli] [meltid] , [fɔːr; fər] [wen] [ðə; ði]

and	heat	them	by	Degrees	till	the	Sugar	is	thoroughly	melted	,	for	when	the
和	热	他们	经过	学位	直到	这	糖	是	彻底	融化	,	为了	什么时候	这

['tʃeriːz] [kʌm] [ɪn] ,

Cherries	come	in	,
樱桃	来	在	,

然后逐渐加热，直到糖完全融化，等樱桃放进去的时候。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [soʊ] [kuːl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [siːm] [laɪk] ['gluː] ,

it	will	so	cool	the	Sugar	that	it	will	seem	like	Glew	,
它	将要	所以	凉爽的	这	糖	那	它	将要	似乎	喜欢	格鲁	,

它会使糖冷却到看起来像凝固物一样。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][juː; jʊ][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ə; eɪ] [kwɪk] ['faɪər][æt; ət][fɜːrst] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ɪn'deɪndʒər][ðə; ði]

and	should	you	put	it	on	a	quick	Fire	at	first	,	it	will	endanger	the
和	应该	你	放	它	在	一个	快的	火	在	第一的	,	它	将要	危害	这

['bɜːrnɪŋ] ;

Burning	;
燃烧	;

如果一开始就把它放在明火上快速燃烧，会危及燃烧物；

[wen] [juː; jʊ][faɪnd][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪz][ɔːl] [meltid] ,

when	you	find	the	Sugar	is	all	melted	,
什么时候	你	寻找	这	糖	是	全部	融化	,

当你发现糖都融化了的时候，

[ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm][æz; əz] [kwɪk] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [flaɪz] [ɔːl]['oʊvər][ðem; ðəm] ,

then	boil	them	as	quick	as	possible	till	the	Sugar	flies	all	over	them	,
然后	熬	他们	作为	快的	作为	可能的	直到	这	糖	苍蝇	全部	超过	他们	,

然后尽快煮沸，直到糖溅得到处都是。

[ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [ɪn] [æn; ən] ['ɜ:rθn] [pæn] ;
then **scum** **them** **,** **and** **set** **them** **by** **in** **an** **earthen** **Pan** **;**
然后 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 在 一个 土 平底锅 ;

然后撇去浮沫，放在陶罐里备用；

[fɔ:r; fər] [wer] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪz] [soʊ] [θɪn] ,
for **where** **the** **Sugar** **is** **so** **thin** **,**
为了 在哪里 这 糖 是 所以 薄的 ,

在糖层如此稀薄的地方，

[ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi] [æpt] [tu:; tə] - [ɪn] [ə; eɪ] ['kɑ:pər] [ɔ:r] [bræs] , [ɔ:r] [steɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɪlvər] ;
it **will** **be** **apt** **to** **cancker** **in** **a** **Copper** **or** **Brass** **,** **or** **stain** **in** **a** **Silver** **;**
它 将要 是 易于 到 - 在 一个 铜 或者 黄铜 , 或者 弄脏 在 一个 银 ;

在铜器或黄铜器上容易出现裂纹，在银器上容易出现污渍；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] ['raɪzɪz] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [jʊr; jər]
the **next** **Day** **drain** **them** **,** **and** **boil** **the** **Sugar** **till** **it** **rises** **,** **then** **put** **in** **your**
['tʃeri:z] ,
Cherries **,**
这 下一个 天 流走 他们 , 和 熬 这 糖 直到 它 上升 , 然后 放 在 你的
樱桃 ,

第二天沥干水分，将糖煮沸至糖水膨胀，然后放入樱桃。

[ænd; ənd]
and
和

和

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **32** **]**
[页 -]

[第32页]

[gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] ,
give **them** **a** **Boil** **,** **scum** **them** **and** **set** **them** **by** **till** **the** **next** **Day** **,**
给 他们 一个 熬 , 浮渣 他们 和 放 他们 经过 直到 这 下一个 天 ,

将它们煮沸，撇去浮沫，然后放在一边直到第二天。

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɑ:n] [sɪvz] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri]
then **drain** **them** **and** **lay** **them** **out** **on** **Sieves** **,** **and** **dry** **them** **in** **a** **very**
然后 流走 他们 和 躺 他们 出去 在 筛子 , 和 干燥 他们 在 一个 非常
[hɑ:t] [stoʊv] .
hot **Stove** **.**
热的 火炉 .

然后沥干水分，铺在筛子上，放在很热的炉子里烘干。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:rv] ['tʃeri:z] ['lɪkwɪd] .
To **preserve** **Cherries** **Liquid** **.**
到 保存 樱桃 液体 .

为了保存樱桃汁。

[teɪk] [ðə; ði] [best] [mə'reloʊ] ['tʃeri:z] [wen] [raɪp] , ['i:ðər] [stoʊn] [ðem; ðəm] [ɔ:r] [klɪp] [ðer; ðər] [stɔ:ks] ;
Take **the** **best** **Morello** **Cherries** **when** **ripe** **,** **either** **stone** **them** **or** **clip** **their** **Stalks** **;**
拿 这 最好的 莫雷洛 樱桃 什么时候 成熟 , 任何一个 石头 他们 或者 夹子 他们的 茎 ;

挑选成熟后最好的莫雷洛樱桃，要么去核，要么剪掉梗；

[ænd; ənd] [tu:; tə] ['evri] [paʊnd] [teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bloʊz]
and **to** **every** **Pound** **take** **a** **Pound** **of** **Sugar** **,** **and** **boil** **it** **till** **it** **blows**
和 到 每一个 磅 拿 一个 磅 的 糖 , 和 熬 它 直到 它 打击
['veri] [strɔ:ŋ] ,
very **strong** **,**
非常 强的 ,

每磅面粉加一磅糖，煮至沸腾冒出浓烈的气泡。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['tʃeriːz] , [ænd; ənd] [baɪ] [dɪ'griːz] , [brɪŋ] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [bɔɪl] [æz; əz] [fæst] [æz; əz]

then	put	in	the	Cherries	,	and	by	Degrees	,	bring	them	to	boil	as	fast	as
然后	放	在	这	樱桃	,	和	经过	学位	,	带来	他们	到	熬	作为	快速地	作为

[juː; jʊ] [kæn; kən] ,

you	can	,
你	能	,

然后放入樱桃，分阶段尽快煮沸。

[ðæt] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [meɪ] [kʌm] [ɔːl] ['oʊvər] [ðem; ðəm] , [skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] ;

that	the	Sugar	may	come	all	over	them	,	scum	them	and	set	them	by	;
那	这	糖	可能	来	全部	超过	他们	,	浮渣	他们	和	放	他们	经过	;

让糖覆盖它们，使它们浮起泡沫，然后将它们丢弃；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [sʌm; səm] [mɔːr] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [seɪm] [dɪ'griː] , [ænd; ənd] [pʊt] [sʌm; səm]

the	next	Day	boil	some	more	Sugar	to	the	same	Degree	,	and	put	some
这	下一个	天	熬	一些	更多的	糖	到	这	相同的	程度	,	和	放	一些

['dʒeli] [ʌv; əv] ['kʌrənts] ,

Jelly	of	Currants	,
果冻	的	醋栗	,

第二天，将剩余的糖煮至同样的温度，然后加入一些葡萄干果冻。

[drɔːn] [æz; əz] [ˌhɪr'æftər] [də'rektɪd] ; [fɔːr; fər] [ɪg'zæmp(ə)l] , [ɪf] [juː; jʊ] [bɔɪl] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

drawn	as	hereafter	directed	;	For	Example	,	if	you	boil	one	Pound	of	Sugar	,
绘制	作为	此后	指导	;	为了	例子	,	如果	你	熬	一	磅	的	糖	,

按以下指示绘制；例如，如果您煮沸一磅糖，

[teɪk] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['dʒeli] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['tʃeriːz] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʃʊgər] ;

take	one	Pint	of	Jelly	,	put	in	the	Cherries	and	the	Syrup	to	the	Sugar	;
拿	一	品脱	的	果冻	,	放	在	这	樱桃	和	这	糖浆	到	这	糖	;

取一品脱果冻，放入樱桃和糖浆，加入糖；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['dʒeli] , [ænd; ənd] [gɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] [bɔɪl] [tə'geðər] ; [skʌm] [ðem; ðəm] ,

then	add	the	Jelly	,	and	give	all	a	Boil	together	;	scum	them	,
然后	添加	这	果冻	,	和	给	全部	一个	熬	一起	;	浮渣	他们	,

然后加入果冻，一起煮沸；撇去浮沫。

[ænd; ənd] [fɪl] [jʊr; jər] ['glæsɪz] [ɔːr] [pɔts] ; [teɪk] [ker] [æz; əz] [ðeɪ] [kuːl] , [tuː; tə] [dɪ'spɜːrs] [ðem; ðəm]

and	fill	your	Glasses	or	Pots	;	take	Care	as	they	cool	,	to	disperse	them
和	充满	你的	眼镜	或者	锅	;	拿	关心	作为	他们	凉爽的	,	到	分散	他们

['iːkwəli] ,

equally	,
同样地	,

将液体倒入杯中或罐中；冷却时注意均匀分布。

[ɔːr] ['ʌðərwaɪz] [ðeɪ] [wɪl] [swɪm] [ɔːl] [tuː; tə] [ðə; ði] [tɑːp] .

or	otherwise	they	will	swim	all	to	the	Top	.
或者	否则	他们	将要	游泳	全部	到	这	顶部	.

否则它们就会全部游到水面。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	33	]
[	页	-	]

[第33页]

[tuː; tə] [drɔː] ['dʒeli] [ʌv; əv] ['kʌrənts] .

To	draw	Jelly	of	Currants	.
到	画	果冻	的	醋栗	.

画葡萄干果冻。

[wɑːʃ] [wel] [jʊr; jər] ['kʌrənts] , [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [jʊr; jər] [pæn] , [ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm] ;

Wash	well	your	Currants	,	put	them	into	your	Pan	,	and	mash	them	;
洗	出色地	你的	醋栗	,	放	他们	进入	你的	平底锅	,	和	捣碎	他们	;

将葡萄干洗净，放入锅中捣碎；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] - ;

then	put	in	a	little	Water	and	boil	them	to	a	Pommish	;
然后	放	在	一个	小的	水	和	熬	他们	到	一个	-	;

然后加入少量水，煮至英式风味；

[ðen] [struː] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] [pres] [aʊt] [ɔːl] [jʊr; jər] [dʒuːs] ,

then	strew	it	on	a	Sieve	,	and	press	out	all	your	Juice	,
然后	肼	它	在	一个	筛	,	和	按	出去	全部	你的	汁	,

然后把它铺在筛子上，压出所有的汁液。

[ʌv; əv] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [meɪk] [ðə; ði] ['dʒeli] [fɔːr; fər] [ɔːl] [ðə; ði] [wet] [swiːt] - [miːts] [ðæt] [ɑːr; ər] [red] .

of	which	you	make	the	Jelly	for	all	the	wet	Sweet	-	meats	that	are	red	.
的	哪个	你	制作	这	果冻	为了	全部	这	湿的	甜的	-	肉类	那	是	红色的	.

用这些果冻来制作所有红色的湿润甜食。

[noʊt] , [wer] [waɪt] ['kɜːrənt] - ['dʒeli] [ɪz] [prɪ'skraɪbd] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [drɔːn] ['æftər] [ðə; ði] [seɪm]

Note	,	Where	white	Currant	-	Jelly	is	prescribed	,	it	is	to	be	drawn	after	the	same
笔记	,	在哪里	白色的	黑醋栗	-	果冻	是	规定	,	它	是	到	是	绘制	后	这	相同的

['mænər] ;

Manner	;
方式	;

注意，凡处方中规定使用白醋栗果冻的，均应按相同方法制备；

[bʌt; bət] [əb'zɜːrv] [juː; jʊ] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [fɜːrst] .

but	observe	you	strain	it	first	.
但	观察	你	拉紧	它	第一的	.

但请注意，要先过滤一下。

[tuː; tə] [meɪk] ['tʃeri] - [peɪst] .

To	make	Cherry	-	Paste	.
到	制作	樱桃	-	粘贴	.

制作樱桃酱。

[teɪk] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [mə'reloʊ] ['tʃeriːz] , [stoʊn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] [dʒuːs] [aʊt] ;

Take	two	Pounds	of	Morello	Cherries	,	stone	them	and	press	the	Juice	out	;
拿	二	英镑	的	莫雷洛	樱桃	,	石头	他们	和	按	这	汁	出去	;

取两磅莫雷洛樱桃，去核，榨汁；

[draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] ; [ðen] [weɪ] [ðem; ðəm] ,

dry	them	in	a	Pan	and	mash	them	over	the	Fire	;	then	weigh	them	,
干燥	他们	在	一个	平底锅	和	捣碎	他们	超过	这	火	;	然后	称重	他们	,

将它们放在平底锅中烘干，然后在火上捣碎；然后称重。

[ænd; ənd] [teɪk] [ðer; ðər] [weɪt] [ɪn] ['ʃʊgər] ['biːtn] ['veri] [faɪn] ;

and	take	their	Weight	in	Sugar	beaten	very	fine	;
和	拿	他们的	重量	在	糖	被打败	非常	美好的	;

并以打发至极细的糖的重量作为基准；

[hiːt] [ðem; ðəm] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪz] [wel] [mɪkst] ,

heat	them	over	the	Fire	till	the	Sugar	is	well	mixed	,
热	他们	超过	这	火	直到	这	糖	是	出色地	混合	,

用火加热至糖完全溶解。

[ðen] [dres] [ðem; ðəm] [ɑːn] [pleɪts] [ɔːr] ['glæsɪz] , [dʌst] [ðem; ðəm] [wen] [koʊld] ,

then	dress	them	on	Plates	or	Glasses	,	dust	them	when	cold	,
然后	裙子	他们	在	盘子	或者	眼镜	,	灰尘	他们	什么时候	寒冷的	,

然后将它们盛放在盘子或玻璃杯中，冷却后掸去灰尘。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stoʊv] [tuː; tə] [draɪ] .

and	put	them	into	the	Stove	to	dry	.
和	放	他们	进入	这	火炉	到	干燥	.

然后把它们放进炉子里烘干。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 34]
[页 -]

[第34页]

[tuː; tə][draɪ] ['kʌrənts] [ɪn] ['bʌntʃɪz] .
To dry Currants in Bunches .
到 干燥 醋栗 在 一束 .

将葡萄干成束晾干。

[stoʊn][jʊr; jər] ['kʌrənts] [ænd; ənd][taɪ][ðem; ðəm][ʌp][ɪn]['lɪt(ə)l] ['bʌntʃɪz] ,
Stone your Currants and tie them up in little Bunches ,
石头 你的 醋栗 和 领带 他们 向上 在 小的 一束 ,

将葡萄干去石，然后捆成小束。

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv] ['kʌrənts] [juː; jʊ][mʌst; məst][bɔɪl] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
and to every Pound of Currants you must boil two Pounds of Sugar ,
和 到 每一个 磅 的 醋栗 你 必须 熬 二 英镑 的 糖 ,

每磅葡萄干需要煮两磅糖，

[tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ['veri] [strɔːŋ] , [ðen] [slɪp][ɪn][ðə; ði] ['kʌrənts] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][bɔɪl] ['veri] [fæst]
till it blows very strong , then slip in the Currants , and let them boil very fast
直到 它 打击 非常 强的 , 然后 滑 在 这 醋栗 , 和 让 他们 熬 非常 快速地
,
,
,

等到风力非常强劲时，放入葡萄干，快速煮沸。

[tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [flaɪz] [ɔːl]['oʊvər][ðem; ðəm] ; [let][ðem; ðəm]['set(ə)l][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] ,
till the Sugar flies all over them ; let them settle a Quarter of an Hour ,
直到 这 糖 苍蝇 全部 超过 他们 ; 让 他们 定居 一个 四分之一 的 一个 小时 ,

直到糖粉溅得到处都是；让它们静置一刻钟。

[ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm][ə'gen] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] ['raɪzɪz]['ɔːlmoʊst][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][pæn] ,
then boil them again till the Sugar rises almost to the Top of the Pan ,
然后 熬 他们 再次 直到 这 糖 上升 几乎 到 这 顶部 的 这 平底锅 ,

然后再次煮沸，直到糖几乎浮到锅顶。

[ðen] [let][ðem; ðəm]['set(ə)l] , [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] ;
then let them settle , scum them , and set them by till next Day ;
然后 让 他们 定居 , 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 直到 下一个 天 ;

然后让它们沉淀，撇去浮渣，放在一边直到第二天；

[ðen] [juː; jʊ][mʌst; məst][dreɪn][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][aʊt] ,
then you must drain them , and lay them out ,
然后 你 必须 流走 他们 , 和 躺 他们 出去 ,

然后你必须把它们沥干，并摊开。

['teɪkɪŋ] [ker] [tuː; tə] [spred] [ðə; ði][sprɪgz] [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [nɑːt][draɪ] [klɔgd] [tə'geðər] :
taking Care to spread the Sprigs that they may not dry clogged together :
采取 关心 到 传播 这 枝条 那 他们 可能 不是 干燥 堵塞 一起 :

注意将枝条摊开，以免它们干燥后粘连在一起：

[ðen] [dʌst] [ðem; ðəm] ['veri] [mʌtʃ] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][hɑːt] [stoʊv] .
then dust them very much , and dry them in a hot Stove .
然后 灰尘 他们 非常 很多 , 和 干燥 他们 在 一个 热的 火炉 .

然后掸去大量灰尘，放在热炉子里烘干。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['kʌrənts] [ɪn]['dʒeli] .
To preserve Currants in Jelly .
到 保存 醋栗 在 果冻 .

将葡萄干制成果冻。

[stoʊn] [jʊr; jər] ['kʌrənts] , [ænd; ənd][klɪp] [ɔːf] [ðə; ði] [blæk] [tɑːps] , [ænd; ənd] [strɪp] [ðem; ðəm][frʌm; frəm]

Stone	your	Currants	,	and	clip	off	the	black	Tops	,	and	strip	them	from
石头	你的	醋栗	,	和	夹子	离开	这	黑色的	最高额	,	和	条	他们	从

[ðə; ði] [stɔːks] ,

the	Stalks	,
这	茎	,

将醋栗去核，剪掉黑色的顶部，然后将它们从茎上摘下来。

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [bɔɪl] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ['veri] [strɔːŋ] ,

and	to	every	Pound	boil	two	Pounds	of	Sugar	till	it	blows	very	strong	,
和	到	每一个	磅	熬	二	英镑	的	糖	直到	它	打击	非常	强的	,

每磅牛肉要加入两磅糖，煮至沸腾冒出浓烈的气泡。

[ðen] [slɪp][ɪn][ðə; ði] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [kwɪk] [bɔɪl] ,

then	slip	in	the	Currants	,	and	give	them	a	quick	Boil	,
然后	滑	在	这	醋栗	,	和	给	他们	一个	快的	熬	,

然后放入葡萄干，快速煮沸。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][let][ðem; ðəm]['set(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ; [ðen] [gɪv]

then	take	them	from	the	Fire	and	let	them	settle	a	little	;	then	give
然后	拿	他们	从	这	火	和	让	他们	定居	一个	小的	;	然后	给

[ðem; ðəm] [ə'nʌðər] [bɔɪl] ,

them	another	Boil	,
他们	其他	熬	,

然后将它们从火上移开，让它们稍微沉淀一下；然后再煮一次。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['kɜːrənt] - ['dʒeli] , [drɔːn]

and	put	in	a	Pint	of	Currant	-	Jelly	,	drawn
和	放	在	一个	品脱	的	黑醋栗	-	果冻	,	绘制

然后放入一品脱的醋栗果冻，

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	35	]
[	页	-	]

[第35页]

[æz; əz] [də'rektɪd] [ɪn][piː] . - ; [bɔɪl] [ɔːl] [wel] [tə'geðər] ,

as	directed	in	p	.	33	;	boil	all	well	together	,
作为	指导	在	p	.	-	;	熬	全部出色地		一起	,

按照第33页的指示；将所有材料一起煮沸。

[tɪl] [juː; jʊ] [siː] [ðə; ði]['dʒeli] [wɪl] [fleɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['skʌmər] ; [ðen] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm]

till	you	see	the	Jelly	will	flake	from	the	Scummer	;	then	remove	it	from
直到	你	看	这	果冻	将要	薄片	从	这	笊	;	然后	消除	它	从

[ðə; ði]['faɪər] ,

the	Fire	,
这	火	,

直到看到果冻从浮渣上脱落；然后将其从火中取出。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː]['set(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ; [ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][jʊr; jər]

and	let	it	settle	a	little	;	then	scum	them	,	and	put	them	into	your
和	让	它	定居	一个	小的	;	然后	浮渣	他们	,	和	放	他们	进入	你的

['glæsɪz] ;

Glasses	;
眼镜	;

让它稍微沉淀一下；然后撇去浮沫，放入你的杯子里；

[bʌt; bət][æz; əz] [ðeɪ] [kuːl] , [teɪk] [ker] [tuː; tə] [dɪ'spɜːrs] [ðem; ðəm] ['iːkwəli] .

but	as	they	cool	,	take	Care	to	disperse	them	equally	.
但	作为	他们	凉爽的	,	拿	关心	到	分散	他们	同样地	.

但冷却时，要注意将它们均匀分散开来。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ˈvaɪələt] - [plʌmz] .

To	preserve	Violet	-	Plumbs	.
到	保存	紫色	-	普拉姆斯	.

为了保存紫罗兰。

[ˈvaɪələt] [plʌmz] [ɑːr; ər][ə; eɪ] [lɔːŋ] [taɪm] [ˈjeloʊ] , [ænd; ənd][ɑːr; ər][raɪp][ɪn][ðə; ðɪ] [mʌnθ] [ʌv; əv][dʒuːn] ,

Violet	Plumbs	are	a	long	Time	Yellow	,	and	are	ripe	in	the	Month	of	June	,
紫色	普拉姆斯	是	一个	长的	时间	黄色的	,	和	是	成熟	在	这	月	的	六月	,

紫罗兰李子是一种长黄李子，在六月份成熟。

[wɪtʃ] [ɑːr; ər] [prɪˈzɜːrv] [æz; əz] [ˈfɑːloʊz] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['klærifaid] ['ʃʊgər] , [dʒʌst] [ɪˈnʌf] [tuː; tə]

which	are	preserved	as	follows	;	put	them	into	clarified	Sugar	,	just	enough	to
哪个	是	保存完好	作为	跟随	;	放	他们	进入	澄清	糖	,	只是	足够的	到

['kʌvər][ðem; ðəm] ,

cover	them	,
覆盖	他们	,

保存方法如下：将它们放入澄清的糖中，糖的量刚好没过它们即可。

[ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm] ['prɪti] [kwɪk] ; [ðə; ðɪ][nekst] [deɪ] [bɔɪl][ðem; ðəm] [əˈgen] [æz; əz] [bɪˈfɔːr] ;

and	boil	them	pretty	quick	;	the	next	Day	boil	them	again	as	before	;
和	熬	他们	漂亮的	快的	;	这	下一个	天	熬	他们	再次	作为	前	;

快速煮熟；第二天再按之前的方法煮熟；

[ðə; ðɪ] [deɪ] ['æftər][dreɪn][ðem; ðəm][əˈgen] , [ænd; ənd] [teɪk] [əˈweɪ] [ðer; ðər][skɪnz] ,

the	Day	after	drain	them	again	,	and	take	away	their	Skins	,
这	天	后	流走	他们	再次	,	和	拿	离开	他们的	皮肤	,

第二天再把它们榨干，剥去它们的皮。

[wɪtʃ] [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ɔːl] [floʊn] [ɔːf] , [ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['ʃʊgər] ,

which	you	will	find	all	flown	off	,	then	put	them	into	a	Sugar	,
哪个	你	将要	寻找	全部	飞行	离开	,	然后	放	他们	进入	一个	糖	,

你会发现它们都被飞走了，然后把它们放进糖罐里。

[bɔɪl][ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bloʊz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bɔɪl] ;

boil	it	till	it	blows	a	little	,	give	them	a	Boil	;
熬	它	直到	它	打击	一个	小的	,	给	他们	一个	熬	;

煮至略微冒泡，煮沸；

[ðə; ðɪ] [deɪ] ['fɑːloʊɪŋ] [bɔɪl][sʌm; səm] [mɔːr] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bloʊz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]

the	Day	following	boil	some	more	Sugar	till	it	blows	a	little	,	give	them	a
这	天	下列的	熬	一些	更多的	糖	直到	它	打击	一个	小的	,	给	他们	一个

[bɔɪl] ;

Boil	;
熬	;

第二天，再煮一些糖，直到糖稍微冒泡，然后煮沸；

[ðə; ðɪ][nekst] [deɪ] [bɔɪl][sʌm; səm] [mɔːr] ['ʃʊgər][tuː; tə] [bloʊ] ['veri] [strɔːŋ] , [pʊt][ðə; ðɪ] [plʌmz] [ɪn][ðə; ðɪ]

the	next	Day	boil	some	more	Sugar	to	blow	very	strong	,	put	the	Plumbs	in	the
这	下一个	天	熬	一些	更多的	糖	到	吹	非常	强的	,	放	这	普拉姆斯	在	这

['sɪrəp] ,

Syrup	,
糖浆	,

第二天，再熬一些糖，直到糖浆非常浓稠，然后把李子放进糖浆里。

[bɔɪl][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ænd; ənd] [skʌm] [ðem; ðəm] ; [ðə; ðɪ][nekst] [deɪ] [dreɪn][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [leɪ]

boil	a	little	,	and	scum	them	;	the	next	Day	drain	them	,	and	lay
熬	一个	小的	,	和	浮渣	他们	;	这	下一个	天	流走	他们	,	和	躺

[ðem; ðəm][aʊt][tuː; tə][draɪ] ,

them	out	to	dry	,
他们	出去	到	干燥	,

稍微煮一下，撇去浮沫；第二天沥干水分，摊开晾干。

[bʌt; bət] [dʌst] [ðem; ðəm] [bɪˈfɔːr] [juː; jʊ] [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [stoʊv] .

but	dust	them	before	you	put	them	into	the	Stove	.
但	灰尘	他们	前	你	放	他们	进入	这	火炉	.

但放入炉灶前请先掸去灰尘。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	Pg	36	]
[	页	-	]

[第36页]

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ˈɔrɪndʒ] - [ˈflaʊərz] .

To	preserve	Orange	-	Flowers	.
到	保存	橙子	-	花朵	.

为了保存橙花。

[teɪk] [ðə; ði] [ˈɔrɪndʒ] - [ˈflaʊərz] [dʒʌst] [æz; əz] [ðeɪ] [bɪˈgɪn] [tuː; tə] [ˈoʊpən] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] ,

Take	the	Orange	-	Flowers	just	as	they	begin	to	open	,	put	them	into	boiling	Water	,
拿	这	橙子	-	花朵	只是	作为	他们	开始	到	打开	,	放	他们	进入	沸腾	水	,

趁橙花刚开始绽放时，将它们放入沸水中。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [ˈveri] [kwɪk] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ˈtendər] ,

and	let	them	boil	very	quick	till	they	are	tender	,
和	让	他们	熬	非常	快的	直到	他们	是	投标	,

快速煮至软烂即可。

[ˈpʊtɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [dʒuːs] [ʌv; əv] [ˈlɛmənz] [æz; əz] [ðeɪ] [bɔɪl] , [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [waɪt] ;

putting	in	a	little	Juice	of	Lemons	as	they	boil	,	to	keep	them	white	;
推杆	在	一个	小的	汁	的	柠檬	作为	他们	熬	,	到	保持	他们	白色的	;

煮沸时加入少许柠檬汁，以保持柠檬汁洁白；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ˈkerfəli] [bɪˈtwiːn] [tuː] [ˈnæpkɪnz] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈklærifaid] [ˈʃʊgər] ,

then	drain	them	and	dry	them	carefully	between	two	Napkins	;	then	put	them	into	a	clarified	Sugar	,
然后	流走	他们	和	干燥	他们	小心	之间	二	餐巾纸	;	然后	放	他们	进入	一个	澄清	糖	,

然后沥干水分，用两张餐巾纸仔细擦干；然后放入澄清的糖水中。

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [wɪl] [ˈkʌvər] [ðem; ðəm] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðə; ði] [ˈsɪrəp] ,

as	much	as	will	cover	them	;	the	next	Day	drain	the	Syrup	,
作为	很多	作为	将要	覆盖	他们	;	这	下一个	天	流走	这	糖浆	,

用糖浆覆盖住它们；第二天沥干糖浆。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [smuːð] ; [wen] [ˈɔːlmoʊst] [koʊld] , [pɔːr] [ˌaɪ ˈtiː] [ɑːn] [ðə; ði] [ˈflaʊərz] ;

and	boil	it	a	little	smooth	;	when	almost	cold	,	pour	it	on	the	Flowers	;
和	熬	它	一个	小的	光滑的	;	什么时候	几乎	寒冷的	,	倒	它	在	这	花朵	;

煮至略微顺滑；待其快凉时，浇在花朵上；

[ðə; ði] [deɪ] [ˈæftər] [juː; jʊ] [meɪ] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] ,

the	Day	after	you	may	drain	them	and	lay	them	out	to	dry	,
这	天	后	你	可能	流走	他们	和	躺	他们	出去	到	干燥	,

第二天就可以沥干水分，摊开晾干。

[dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [ˈveri] [ˈlɪt(ə)l] .

dusting	them	a	very	little	.
除尘	他们	一个	非常	小的	.

轻轻掸掉一点灰尘。

[tuː; tə] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['dʒeli] .

To	put	them	in	Jelly	.
到	放	他们	在	果冻	.

把它们放进果冻里。

['æftər] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [prɪ'zɜːrv] , [æz; əz] [bɪ'fɔːr] [də'rektɪd] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] ['klærəfaɪ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['ʃʊgər] ,

After	they	are	preserved	,	as	before	directed	,	you	must	clarify	a	little	more	Sugar	,
后	他们	是	保存完好	,	作为	前	指导	,	你	必须	阐明	一个	小的	更多的	糖	,

按照之前的指示保存好之后，还需要再澄清一些糖。

[wɪð; wɪθ] ['ɔrɪndʒ] - ['flaʊər] - ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] ['dʒeli] [ʌv; əv] ['kɑdlɪnz] , [wɪtʃ] , [wen] ['redi] ,

with	Orange	-	Flower	-	Water	,	and	make	a	Jelly	of	Codlins	,	which	,	when	ready	,
和	橙子	-	花	-	水	,	和	制作	一个	果冻	的	鳕鱼	,	哪个	,	什么时候	准备好	,

用橙花水，做成鳕鱼果冻，做好后，

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊərz] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [ɔːl] ; [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [skʌm] [ðem; ðəm] ,

put	in	the	Flowers	Syrup	and	all	;	give	them	a	Boil	,	scum	them	,
放	在	这	花朵	糖浆	和	全部	;	给	他们	一个	熬	,	浮渣	他们	,

把花、糖浆和所有东西都放进去；煮沸，撇去浮沫。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [jʊr; jər] ['glæsɪz] [ɔːr] [pɔts] .

and	put	them	into	your	Glasses	or	Pots	.
和	放	他们	进入	你的	眼镜	或者	锅	.

然后把它们放进你的杯子或罐子里。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	37	]
[	页	-	]

[第37页]

[noʊt] , [wen] [juː; jʊ] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] ['wɒnts] ,

Note	,	When	you	boil	the	Syrup	,	you	must	add	Sugar	if	it	wants	,
笔记	,	什么时候	你	熬	这	糖浆	,	你	必须	添加	糖	如果	它	想要	,

注意：熬制糖浆时，如果需要，必须加糖。

[æz; əz] [wel] [ɪn] [ðə; ði] ['wɜːrkɪŋ] [ðə; ði] ['fɔːrgoʊɪŋ] [fruːts] , [æz; əz] [ðiːz] .

as	well	in	the	Working	the	foregoing	Fruits	,	as	these	.
作为	出色地	在	这	在职的	这	前文	水果	,	作为	这些	.

以及在运用上述成果时，也如这些一样。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔrɪndʒ] - ['flaʊər] - [keɪks] .

To	make	Orange	-	Flower	-	Cakes	.
到	制作	橙子	-	花	-	蛋糕	.

制作橙花蛋糕。

[teɪk] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [liːvz] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] - ['flaʊərz] , [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [fer] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [æn; ən] ['aʊər] ,

Take	four	Ounces	of	the	Leaves	of	Orange	-	Flowers	,	put	them	into	fair	Water	for	about	an	Hour	,
拿	四	盎司	的	这	树叶	的	橙子	-	花朵	,	放	他们	进入	公平的	水	为了	关于	一个	小时	,

取四盎司橙花叶子，放入清水中浸泡约一小时，

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] [tuː] ['næpkɪnz] ,

then	drain	them	and	put	them	between	two	Napkins	,
然后	流走	他们	和	放	他们	之间	二	餐巾纸	,

然后沥干水分，放在两张餐巾纸中间。

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['roʊlɪŋ] - [pɪn][roʊl][ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [bruːzd] ;

and	with	a	Rolling	-	pin	roll	them	till	they	are	bruised	;
和	和	一个	滚动	-	别针	卷	他们	直到	他们	是	瘀伤	;

用擀面杖擀至它们出现瘀伤；

[ðen] [hæv; həv] ['redi] [bɔɪld] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] - [rɪ'faɪnd] - ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ] [bluːm] [dɪ'griː]

then	have	ready	boiled	one	Pound	of	Double	-	refined	-	sugar	to	a	bloom	Degree
然后	有	准备好	煮沸	一	磅	的	双倍的	-	精制	-	糖	到	一个	盛开	程度

; [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['flaʊərz] ,

;	put	in	the	Flowers	,
;	放	在	这	花朵	,

然后准备好一磅双倍精制糖，煮至糖化程度；放入鲜花，

[ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə][ðə; ði] [seɪm] [dɪ'griː] [ə'gen] , [ðen] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː]

and	boil	it	till	it	comes	to	the	same	Degree	again	,	then	remove	it
和	熬	它	直到	它	来	到	这	相同的	程度	再次	,	然后	消除	它

[frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] ,

from	the	Fire	,
从	这	火	,

再次煮沸至相同温度后，关火。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ;

and	let	it	cool	a	little	;
和	让	它	凉爽的	一个	小的	;

让它稍微冷却一下；

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] [graɪnd][ðə; ði] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ɔːr] [saɪdz] [ʌv; əv][ðə; ði][pæn] ,

then	with	a	Spoon	grind	the	Sugar	to	the	Bottom	or	Sides	of	the	Pan	,
然后	和	一个	勺子	研磨	这	糖	到	这	底部	或者	侧面	的	这	平底锅	,

然后用勺子将糖磨到锅底或锅边。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [waɪt] , [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['lɪt(ə)l]['pepərz][ɔːr][kɑːrdz] ,

and	when	it	becomes	white	,	pour	it	into	little	Papers	or	Cards	,
和	什么时候	它	变成	白色的	,	倒	它	进入	小的	文件	或者	牌	,

当它变成白色时，把它倒入小纸片或卡片中。

[meɪd] [ɪn][ðə; ði][fɔːrm][ʌv; əv][ə; eɪ] ['drɪpɪŋ] - [pæn] ; [wen] [kwaɪt][koʊld] , [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt][ʌv; əv]

made	in	the	Form	of	a	Dripping	-	pan	;	when	quite	cold	,	take	them	out	of
制成	在	这	形式	的	一个	滴落	-	平底锅	;	什么时候	相当	寒冷的	,	拿	他们	出去	的

[ðə; ði][pænz] ,

the	Pans	,
这	平底锅	,

用滴油盘盛装；待其完全冷却后，从盘中取出。

[ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɪn][ə; eɪ] [stoʊv] .

and	dry	them	a	little	in	a	Stove	.
和	干燥	他们	一个	小的	在	一个	火炉	.

然后在炉子里稍微烘干一下。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	38	]
[	页	-	]

[第38页]

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔrɪndʒ] - ['flaʊər] - [peɪst] .

To	make	Orange	-	Flower	-	Paste	.
到	制作	橙子	-	花	-	粘贴	.

制作橙花酱。

[bɔɪl] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][ðə; ði] [liːvz] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] - ['flaʊərz] ['veri] ['tendər] ;

Boil	one	Pound	of	the	Leaves	of	Orange	-	Flowers	very	tender	;
熬	一	磅	的	这	树叶	的	橙子	-	花朵	非常	投标	;

将一磅橙花叶煮至非常嫩；

[ðen] [teɪk] [tuː] [paʊndz] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] - [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgər] [ɪn] [faɪn] ['paʊdər] ;

then	take	two	Pounds	and	two	Ounces	of	double	-	refined	Sugar	in	fine	Powder	;
然后	拿	二	英镑	和	二	盎司	的	双倍的	-	精制	糖	在	美好的	粉末	;

然后取两磅两盎司精制双份糖粉;

[ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [bruːzd] [ðə; ði] ['flaʊərz] [tuː; tə][ə; eɪ] [pʌlp] ,

and	when	you	have	bruised	the	Flowers	to	a	Pulp	,
和	什么时候	你	有	瘀伤	这	花朵	到	一个	纸浆	,

当你把花朵揉成浆糊后,

[stɜːr][ɪn][ðə; ði] ['ʃʊgər] [baɪ] [dɪ'griːz] ['oʊvər][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] [tɪl] [ɔːl][ɪz][ɪn][ænd; ənd] [wel] [meltid] ;

stir	in	the	Sugar	by	Degrees	over	a	slow	Fire	till	all	is	in	and	well	melted	;
搅拌	在	这	糖	经过	学位	超过	一个	慢的	火	直到	全部	是	在	和	出色地	融化	;

用小火慢慢加入糖，边加边搅拌，直到全部加入并完全融化;

[ðen] [meɪk] ['lɪt(ə)l][drɑːps][ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm] .

then	make	little	Drops	and	dry	them	.
然后	制作	小的	滴	和	干燥	他们	.

然后将其制成小水滴并晾干。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['eɪprɪkɒts] [hoʊl] .

To	preserve	Apricots	whole	.
到	保存	杏子	所有的	.

为了将杏子完整保存。

[teɪk] [ðə; ði]['eɪprɪkɒts] [wen] [fʊl] [groʊn] , [per] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðer; ðər] [stoʊnz] ;

Take	the	Apricots	when	full	grown	,	pare	them	,	and	take	out	their	Stones	;
拿	这	杏子	什么时候	满的	生长	,	削减	他们	,	和	拿	出去	他们的	石头	;

将杏子完全成熟后，削去果皮，取出果核;

[ðen] [hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ][pæn][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [θroʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ,

then	have	ready	a	Pan	of	boiling	Water	,	throw	them	into	it	,
然后	有	准备好	一个	平底锅	的	沸腾	水	,	扔	他们	进入	它	,

然后准备一锅沸水，把它们扔进去。

[ænd; ənd][skɔːld][ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [raɪz][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər] ;

and	scald	them	till	they	rise	to	the	Top	of	the	Water	;
和	烫伤	他们	直到	他们	上升	到	这	顶部	的	这	水	;

用热水烫它们，直到它们浮出水面;

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] ['kerfəli] [wɪð; wɪθ][jʊr; jər] ['skʌmər] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ]

then	take	them	out	carefully	with	your	Scummer	,	and	lay	them	on	a
然后	拿	他们	出去	小心	和	你的	笊	,	和	躺	他们	在	一个

[sɪv] [tuː; tə][dreɪn] ;

Sieve	to	drain	;
筛	到	流走	;

然后小心地用滤网将它们取出，放在筛子上沥干水分;

[ðen] [leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][jʊr; jər][prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ][pæn] ,

then	lay	them	in	your	preserving	Pan	,
然后	躺	他们	在	你的	保存	平底锅	,

然后将它们放入你的保鲜盘中,

[ænd; ənd][pʊt]['oʊvər][ðem; ðəm][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] [bɔɪld] [tuː; tə] [bloʊ] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər][ðem; ðəm] ,

and	put	over	them	as	much	Sugar	boiled	to	blow	as	will	cover	them	,
和	放	超过	他们	作为	很多	糖	煮沸	到	吹	作为	将要	覆盖	他们	,

然后在上面撒上足够多的沸腾糖，直到完全覆盖住它们为止。

[gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [bɔɪl] [raʊnd] , [baɪ] ['setɪŋ] [ðə; ði][pæn][hæf][ɑːn][ðə; ði]['faɪər] ,

give	them	a	Boil	round	,	by	setting	the	Pan	half	on	the	Fire	,
给	他们	一个	熬	圆形的	,	经过	环境	这	平底锅	一半	在	这	火	,

给他们煮一锅，方法是把锅的一半放在火上。

[ænd; ənd] ['tɜːrnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'baʊt] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ; [ðen] [set] [ˌaɪ 'tiː] [fʊl] [ɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] ,

and	turning	it	about	as	it	boils	;	then	set	it	full	on	the	Fire	,
和	转弯	它	关于	作为	它	沸腾	;	然后	放	它	满的	在	这	火	,

水沸腾后要不停搅拌；然后把锅放在火上。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['kʌvərd] ['bɔɪlɪŋ] ; [ðen] [let] [ðem; ðəm] ['set(ə)l] [ə; eɪ] [k'wɔː]

and	let	it	have	a	covered	Boiling	;	then	let	them	settle	a	Quar
和	让	它	有	一个	涵盖	沸腾	;	然后	让	他们	定居	一个	夸尔

盖上盖子煮沸；然后静置一夸脱。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	39	]
[	页	-	]

[第39页]

[ter] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] , [ænd; ənd] [pɪk] [ðoʊz] [ðæt] [lʊk] [klɪr] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] ,

ter	of	an	Hour	,	and	pick	those	that	look	clear	to	one	Side	,
特尔	的	一个	小时	,	和	挑选	那些	那	看	清除	到	一	边	,

一个小时后，挑选那些看起来明显偏向一侧的。

[ænd; ənd] [ðoʊz] [ðæt] [duː] [nɑːt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌðər] ;

and	those	that	do	not	to	the	other	;
和	那些	那	做	不是	到	这	其他	;

以及那些不这样做的人；

[ðen] [bɔɪl] [ðæt] [saɪd] [ðæt] [ɪz] [nɑːt] [klɪr] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [klɪr] ; [ænd; ənd] [æz; əz] [ðeɪ] [duː] [soʊ] ,

then	boil	that	Side	that	is	not	clear	till	they	become	clear	;	and	as	they	do	so	,
然后	熬	那	边	那	是	不是	清除	直到	他们	变得	清除	;	和	作为	他们	做	所以	,

然后把那不清澈的那一面煮沸，直到它变得清澈；当它变得清澈时，

[pɪk] [ðem; ðəm] [ə'weɪ] , [lest] [ðeɪ] [bɔɪl] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] ; [wen] [juː; jʊ] [siː] [ðeɪ] [lʊk] [ɔːl] [ə'laɪk] ,

pick	them	away	,	lest	they	boil	to	a	Paste	;	when	you	see	they	look	all	alike	,
挑选	他们	离开	,	免得	他们	熬	到	一个	粘贴	;	什么时候	你	看	他们	看	全部	同样	,

把它们挑出来，免得煮成糊状；当你发现它们看起来都一样时，

[gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['kʌvərd] ['bɔɪlɪŋ] , [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] ;

give	them	a	covered	Boiling	,	scum	them	,	and	set	them	by	;
给	他们	一个	涵盖	沸腾	,	浮渣	他们	,	和	放	他们	经过	;

盖上盖子煮沸，撇去浮沫，然后放在一旁；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [bloʊ] ['veri] [strɔːŋ] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði]

the	next	Day	boil	a	little	more	Sugar	to	blow	very	strong	,	put	it	to	the
这	下一个	天	熬	一个	小的	更多的	糖	到	吹	非常	强的	,	放	它	到	这

['eɪprɪkɒts] ,

Apricots	,
杏子	,

第二天，再煮一些糖，熬至浓稠，然后倒入杏子中。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['veri] [gʊd] [bɔɪl] , [ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] ['kʌvər] [ðem; ðəm]

and	give	them	a	very	good	Boil	,	then	scum	them	,	and	cover	them
和	给	他们	一个	非常	好的	熬	,	然后	浮渣	他们	,	和	覆盖	他们

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['peɪpər] ,

with	a	Paper	,
和	一个	纸	,

把它们彻底煮沸，然后撇去浮沫，用纸盖住。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stoʊv] [fɔːr; fər] [tuː] [deɪz] ; [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,

and	put	them	into	a	Stove	for	two	Days	;	then	drain	them	,
和	放	他们	进入	一个	火炉	为了	二	天	;	然后	流走	他们	,

把它们放在炉子里烤两天；然后沥干水分。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] , [fɜːrst] [dʌstɪŋ] [ðə; ði] [pleɪts] [juː; jʊ] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɑːn] ,

and	lay	them	out	to	dry	,	first	dusting	the	Plates	you	lay	them	on	,
和	躺	他们	出去	到	干燥	,	第一的	除尘	这	盘子	你	躺	他们	在	,

然后将它们摊开晾干，摊放它们的盘子要先掸掉灰尘。

[ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] ['eɪprɪkɒts] , [ɪk'strɔːrdəneri] [wel] , ['bloʊɪŋ] [ɔːf] [wʌt] ['ʃʊgər] [laɪz] [waɪt] [ə'pɑːn] [ðem; ðəm] ,

and	then	the	Apricots	,	extraordinary	well	,	blowing	off	what	Sugar	lies	white	upon	them	,
和	然后	这	杏子	,	非凡的	出色地	,	吹	离开	什么	糖	谎言	白色的	之上	他们	,

然后是杏子，非常好，吹掉了上面白色的糖分。

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['veri] [wɔːrm] [stoʊv] [tuː; tə] [draɪ] , [ænd; ənd] [wen] [draɪ] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] ,

then	put	them	into	a	very	warm	Stove	to	dry	,	and	when	dry	on	one	Side	,
然后	放	他们	进入	一个	非常	温暖的	火炉	到	干燥	,	和	什么时候	干燥	在	一	边	,

然后将它们放入非常温暖的炉子中烘干，当一面干燥后，

[tɜːrn] [ænd; ənd] [dʌst] [ðem; ðəm] [ə'gen] ; [ænd; ənd] [wen] [kwaɪt] [draɪ] , [pæk] [ðem; ðəm] [ʌp] .

turn	and	dust	them	again	;	and	when	quite	dry	,	pack	them	up	.
转动	和	灰尘	他们	再次	;	和	什么时候	相当	干燥	,	盒	他们	向上	.

再翻过来掸掉灰尘；等完全干燥后，打包起来。

[noʊt] , [ɪn] [ðə; ði] ['tɜːrnɪŋ] [ðem; ðəm] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [teɪk] [ker] [ðer; ðər] [biː; bi] [noʊ] ['lɪt(ə)l] ['blædərz] [ɪn] [ðem; ðəm] ,

Note	,	In	the	turning	them	you	must	take	Care	there	be	no	little	Bladders	in	them	,
笔记	,	在	这	转弯	他们	你	必须	拿	关心	那里	是	不	小的	膀胱	在	他们	,

注意，在翻转它们时，务必小心，确保里面没有小气囊。

[fɔːr; fər] [ɪf] [ðer; ðər] [biː; bi] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [prɪk] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [pɔɪnt] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [pen] - [naɪf] ,

for	if	there	be	,	you	must	prick	them	with	a	Point	of	a	Pen	-	knife	,
为了	如果	那里	是	,	你	必须	刺	他们	和	一个	观点	的	一个	笔	-	刀	,

如果真有的话，你必须用小刀尖刺破它们。

[ænd; ənd] [skwiːz] [ðem; ðəm] [aʊt] , ['ʌðərwaɪz] [ðeɪ] [wɪl] [bloʊ] [ænd; ənd] ['saʊər] .

and	squeeze	them	out	,	otherwise	they	will	blow	and	sour	.
和	挤	他们	出去	,	否则	他们	将要	吹	和	酸的	.

把它们挤出来，否则它们会胀气发酸。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	40	]
[	页	-	]

[第40页]

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] - [tʃɪps] .

To	preserve	Apricot	-	Chips	.
到	保存	杏	-	薯片	.

为了保存杏片。

[splɪt] [ðə; ði] ['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [stoʊnz] , [ðen] [per] [ðem; ðəm] ,

Split	the	Apricots	,	and	take	out	the	Stones	,	then	pare	them	,
分裂	这	杏子	,	和	拿	出去	这	石头	,	然后	削减	他们	,

将杏子对半切开，取出果核，然后削皮。

[ænd; ənd] [tɜːrn] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɜːrkjələr] [fɔːrm] [wɪð; wɪθ] [jʊr; jər] [naɪf] ;

and	turn	them	into	a	circular	form	with	your	Knife	;
和	转动	他们	进入	一个	圆	形式	和	你的	刀	;

用刀将它们削成圆形；

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][jʊr; jər][pæn] [wɪ'ðaʊt] ['skɔːldɪŋ] ,

then	put	them	into	your	Pan	without	scalding	,
然后	放	他们	进入	你的	平底锅	没有	烫	,

然后将它们放入锅中，不要烫伤。

[ænd; ənd][pʊt][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] [bɔɪld] ['veri] [smuːð] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər][ðem; ðəm] ,

and	put	as	much	Sugar	boiled	very	smooth	as	will	cover	them	,
和	放	作为	很多	糖	煮沸	非常	光滑的	作为	将要	覆盖	他们	,

加入足量的糖，将糖煮至非常细腻顺滑，足以覆盖住它们。

[ðen] ['mænɪdʒ][ðem; ðəm][ɑːn][ðə; ði]['faɪər][æz; əz][ðə; ði] [hoʊl] ['eɪprɪkɒts] , [skʌm][ðem; ðəm] ,

then	manage	them	on	the	Fire	as	the	whole	Apricots	,	scum	them	,
然后	管理	他们	在	这	火	作为	这	所有的	杏子	,	浮渣	他们	,

然后像处理整颗杏子一样在火上处理它们，去除浮渣。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][stoʊv] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl][sʌm; səm] [mɔːr] ['ʃʊgər] ,

and	set	them	in	the	Stove	;	the	next	Day	boil	some	more	Sugar	,
和	放	他们	在	这	火炉	;	这	下一个	天	熬	一些	更多的	糖	,

然后把它们放进炉子里；第二天再煮一些糖。

[tuː; tə][bɔɪl] ['veri] [strɔːŋ] , [ðen] [dreɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [frʌm; frəm][ðə; ði]['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː]

to	boil	very	strong	,	then	drain	the	Syrup	from	the	Apricots	,	and	boil	it
到	熬	非常	强的	,	然后	流走	这	糖浆	从	这	杏子	,	和	熬	它

['veri] [smuːð] ;

very	smooth	;
非常	光滑的	;

将糖浆煮至浓稠，然后将杏子中的糖浆沥出，再将杏子煮至顺滑；

[ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [freʃ] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][bɔɪl] ;

then	put	it	to	the	fresh	Sugar	,	and	give	it	a	Boil	;
然后	放	它	到	这	新鲜的	糖	,	和	给	它	一个	熬	;

然后将其放入新鲜的糖中，煮沸；

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['eɪprɪkɒts][ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm][fɜːrst][raʊnd] ,

then	put	in	the	Apricots	and	boil	them	first	round	,
然后	放	在	这	杏子	和	熬	他们	第一的	圆形的	,

然后放入杏子，先煮一遍。

[ænd; ənd] [ðen] [let][ðem; ðəm][hæv; həv][ə; eɪ] ['kʌvərd] [bɔɪl] , [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd]['kʌvər]

and	then	let	them	have	a	covered	Boil	,	scum	them	,	and	cover
和	然后	让	他们	有	一个	涵盖	熬	,	浮渣	他们	,	和	覆盖

[ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['peɪpər] ;

them	with	a	Paper	;
他们	和	一个	纸	;

然后盖上盖子煮沸，撇去浮沫，再用纸盖住；

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði][stoʊv][fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː] [deɪz] , [dreɪn][ðem; ðəm] ,

then	put	them	into	the	Stove	for	two	or	three	Days	,	drain	them	,
然后	放	他们	进入	这	火炉	为了	二	或者	三	天	,	流走	他们	,

然后将它们放入炉子里煮两三天，沥干水分。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə][draɪ] , [fɜːrst] [dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] .

and	lay	them	out	to	dry	,	first	dusting	them	.
和	躺	他们	出去	到	干燥	,	第一的	除尘	他们	.

先掸去灰尘，然后摊开晾干。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['eɪprɪkɒts][ɪn]['dʒeli] .

To	preserve	Apricots	in	Jelly	.
到	保存	杏子	在	果冻	.

将杏子制成果冻保存。

[per] [ænd; ənd] [stoʊn] [jʊr; jər] ['eɪprɪkɒts] , [ðen] [skɔːld] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn]

Pare	and	stone	your	Apricots	,	then	scald	them	a	little	,	and	lay	them	in
削减	和	石头	你的	杏子	,	然后	烫伤	他们	一个	小的	,	和	躺	他们	在

[jʊr; jər] [pæn] ,

your	Pan	,
你的	平底锅	,

将杏子削皮去核，稍微焯一下，然后放入平底锅中。

[ænd; ənd] [pʊt] [æz; əz] [mʌtʃ] ['klærifaid] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər] [ðem; ðəm] ;

and	put	as	much	clarified	Sugar	to	them	as	will	cover	them	;
和	放	作为	很多	澄清	糖	到	他们	作为	将要	覆盖	他们	;

加入足量的澄清糖，使糖能完全覆盖它们;

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [smuːð] , [ðen]

the	next	Day	drain	the	Syrup	,	and	boil	it	smooth	,	then
这	下一个	天	流走	这	糖浆	,	和	熬	它	光滑的	,	然后

第二天，将糖浆沥干，然后煮至顺滑。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	41	]
[	页	-	]

[第41页]

[slɪp] [ɪn] [jʊr; jər] ['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [meɪk] [ə; eɪ] ['dʒeli] [wɪð; wɪθ]

slip	in	your	Apricots	,	and	boil	as	before	;	the	next	Day	make	a	Jelly	with
滑	在	你的	杏子	,	和	熬	作为	前	;	这	下一个	天	制作	一个	果冻	和

['kɑdlɪnz] ,

Codlins	,
鳕鱼	,

放入杏干，照之前的方法煮；第二天用鳕鱼干做果冻。

['bɔɪlɪŋ] [sʌm; səm] ['eɪprɪkɒts] [ə'mʌŋst] [ðem; ðəm] , [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] ['betər] [teɪst] ;

boiling	some	Apricots	amongst	them	,	to	give	a	better	Taste	;
沸腾	一些	杏子	在	他们	,	到	给	一个	更好的	品尝	;

在煮的过程中加入一些杏子，以增加口感;

[wen] [juː; jʊ] [hæv; həv] [bɔɪld] [ðə; ði] ['dʒeli] [tuː; tə] [ɪts] ['prɑːpər] [haɪt] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['eɪprɪkɒts] [wɪð; wɪθ]

when	you	have	boiled	the	Jelly	to	its	proper	Height	,	put	in	the	Apricots	with
什么时候	你	有	煮沸	这	果冻	到	它是	恰当的	高度	,	放	在	这	杏子	和

[ðer; ðər] ['sɪrəp] ,

their	Syrup	,
他们的	糖浆	,

当果冻煮至合适的高度后，放入杏子及其糖浆。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðər] ; [wen] [ɪ'nʌf] , [skʌm] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]

and	boil	all	together	;	when	enough	,	scum	them	very	well	,	and	put	them
和	熬	全部	一起	;	什么时候	足够的	,	浮渣	他们	非常	出色地	,	和	放	他们

['ɪntuː] [jʊr; jər] ['glæsɪz] .

into	your	Glasses	.
进入	你的	眼镜	.

将所有食材一起煮沸；煮熟后，撇去浮沫，然后倒入杯中。

[tuː; tə] [meɪk] ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] - [peɪst] .

To	make	Apricot	-	Paste	.
到	制作	杏	-	粘贴	.

制作杏酱。

[bɔɪl] [sʌm; səm] ['eɪprɪkɒts] [ðæt] [ɑːr; ər] [fʊl] [raɪp] [tuː; tə] [ə; eɪ] [pʌlp] ,

Boil	some	Apricots	that	are	full	ripe	to	a	Pulp	,
熬	一些	杏子	那	是	满的	成熟	到	一个	纸浆	,

将完全成熟的杏子煮成糊状，

[ænd; ənd] [rʌb] [ðə; ði] [faɪn] [ʌv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] - [ə; eɪ] [sɪv] ;

and	rub	the	Fine	of	it	thro	'	a	Sieve	;
和	擦	这	美好的	的	它	喉咙	-	一个	筛	;

将细粉过筛；

[ænd; ənd] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv] [pʌlp] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [faɪn] ['ʃʊgər]

and	to	every	Pound	of	Pulp	take	one	Pound	and	two	Ounces	of	fine	Sugar
和	到	每一个	磅	的	纸浆	拿	一	磅	和	二	盎司	的	美好的	糖

,

,

,

每磅果肉配一磅二盎司细砂糖，

['biːtn] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['veri] [faɪn] ['paʊdər] ; [hiːt] [wel] [jʊr; jər] [peɪst] , [ænd; ənd] [ðen] , [baɪ] [dɪ'griːz] ,

beaten	to	a	very	fine	Powder	;	heat	well	your	Paste	,	and	then	,	by	Degrees	,
被打败	到	一个	非常	美好的	粉末	;	热	出色地	你的	粘贴	,	和	然后	,	经过	学位	,

将其捣成非常细的粉末；将糊状物充分加热，然后逐步加热，

[pʊt] [ɪn] [jʊr; jər] ['ʃʊgər] ; [wen] [ɔːl] [ɪz] [ɪn] , [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['θɜːroʊ] [hiːt] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] ,

put	in	your	Sugar	;	when	all	is	in	,	give	it	a	thorough	Heat	over	the	Fire	,
放	在	你的	糖	;	什么时候	全部	是	在	,	给	它	一个	彻底	热	超过	这	火	,

放入糖；全部放入后，用火彻底加热。

[bʌt; bət] [teɪk] [ker] [nɑːt] [tuː; tə] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ;

but	take	Care	not	to	let	it	boil	;
但	拿	关心	不是	到	让	它	熬	;

但要注意不要让它沸腾；

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] [ænd; ənd] [skreɪp] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pæn] ,

then	take	it	off	and	scrape	it	all	to	one	Side	of	the	Pan	,
然后	拿	它	离开	和	刮	它	全部	到	一	边	的	这	平底锅	,

然后把它取下来，刮到锅的一侧。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ,

let	it	cool	a	little	,
让	它	凉爽的	一个	小的	,

让它稍微冷却一下。

[ðen] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [spuːn] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɑːn] [pleɪts] [ɪn] [wʌt] [fɔːrm] [juː; jʊ] [pliːz] ,

then	with	a	Spoon	lay	it	out	on	Plates	in	what	Form	you	please	,
然后	和	一个	勺子	躺	它	出去	在	盘子	在	什么	形式	你	请	,

然后用勺子把它盛到盘子里，摆成你喜欢的任何形状。

[ðen] [dʌst] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stoʊv] [tuː; tə] [draɪ] .

then	dust	them	,	and	put	them	into	the	Stove	to	dry	.
然后	灰尘	他们	,	和	放	他们	进入	这	火炉	到	干燥	.

然后掸掉灰尘，放入炉子里烘干。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	42	]
[	页	-	]

[第42页]

[tuː; tə] [meɪk] ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [klɪr] - [keɪks] .

To	make	Apricot	Clear	-	Cakes	.
到	制作	杏	清除	-	蛋糕	.

制作杏子透明蛋糕。

[fɜːrst] , [drɔː] [ə; eɪ] ['dʒeli] [frʌm; frəm] ['kɑdlɪnz] , [ðen] [bɔɪl] [ɪn] [ðæt] ['dʒeli] [sʌm; səm] ['veri] [raɪp] ['eɪprɪkɒts] ,

First	,	draw	a	Jelly	from	Codlins	,	then	boil	in	that	Jelly	some	very	ripe	Apricots	,
第一的	,	画	一个	果冻	从	鳕鱼	,	然后	熬	在	那	果冻	一些	非常	成熟	杏子	,

首先，从鳕鱼干中取出果冻，然后将一些熟透的杏子放入果冻中煮沸。

[wɪtʃ] [pres] [ə'pɑ:n][ə; eɪ] [sɪv] ['oʊvər][æn; ən] ['ɜ:rθn] [pæn] , [ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'ti:] [θru:] [jʊr; jər]['dʒeli]
which **press** **upon** **a** **Sieve** **over** **an** **earthen** **Pan** **,** **then** **strain** **it** **through** **your** **Jelly**
哪个 按 之上 一个 筛 超过 一个 土 平底锅 , 然后 拉紧 它 通过 你的 果冻
- [bæg] ;
- **bag** **;**
- 包 ;

将果酱压在陶罐上的筛子上，然后用果酱袋过滤。

[ænd; ənd][tu:; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv]['dʒeli] [teɪk] [ðə; ði] [laɪk] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] [faɪn] [loʊf] - ['ʃʊgər] ,
and **to** **every** **Pound** **of** **Jelly** **take** **the** **like** **Quantity** **of** **fine** **Loaf** **-** **sugar** **,**
和 到 每一个 磅 的 果冻 拿 这 喜欢 数量 的 美好的 面包 - 糖 ,

每磅果冻配上等量的细砂糖，

[wɪtʃ] ['klærəfaɪ] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [kræks] ; [ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði]['dʒeli] , [ænd; ənd][mɪks][ˌaɪ 'ti:]
which **clarify** **,** **and** **boil** **till** **it** **cracks** **;** **then** **put** **in** **the** **Jelly** **,** **and** **mix** **it**
哪个 阐明 , 和 熬 直到 它 裂缝 ; 然后 放 在 这 果冻 , 和 混合 它
[wel] ,
well **,**
出色地 ,

将水澄清，煮至水裂开；然后加入果冻，搅拌均匀。

[ðen] [gɪv] [ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ] [hi:t] [ɑ:n][ðə; ði]['faɪər] , [skʌm] [ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd] [fɪl] [jʊr; jər] ['glæsɪz] ;
then **give** **it** **a** **Heat** **on** **the** **Fire** **,** **scum** **it** **and** **fill** **your** **Glasses** **;**
然后 给 它 一个 热 在 这 火 , 浮渣 它 和 充满 你的 眼镜 ;

然后把它放在火上加热，撇去浮沫，然后倒满你的杯子；

[ɪn][ðə; ði] ['draɪɪŋ] , ['ɔ:rdər][ðem; ðəm][æz; əz][hæz; həz] [bɪn] [ɔ:l'redi] [də'rektɪd][ɪn][pi:] . - .
in **the** **Drying** **,** **order** **them** **as** **has** **been** **already** **directed** **in** **p** **.** **16** **.**
在 这 烘干 , 命令 他们 作为 有 到过 已经 指导 在 p . - .

在干燥过程中，按照第 16 页的指示进行排序。

[tu:; tə] [meɪk] [dʒæm][ʌv; əv]['eɪprɪkɒts] .
To **make** **Jam** **of** **Apricots** **.**
到 制作 果酱 的 杏子 .

制作杏子果酱。

[per] [ðə; ði]['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðə; ði] [stoʊnz] , [breɪk] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt]
Pare **the** **Apricots** **,** **and** **take** **out** **the** **Stones** **,** **break** **them** **,** **and** **take** **out**
削减 这 杏子 , 和 拿 出去 这 石头 , 休息 他们 , 和 拿 出去
[ðə; ði]['kə:nəlz] ,
the **Kernels** **,**
这 内核 ,

将杏子削皮去核，敲碎杏子，取出杏仁。

[ænd; ənd] [blæntʃ] [ðem; ðəm] ;
and **blanch** **them** **;**
和 焯水 他们 ;

并将它们焯水；

[ðen] [tu:; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv]['eɪprɪkɒts][bɔɪl][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bloʊz] ['veri] [strɔ:ŋ]
then **to** **every** **Pound** **of** **Apricots** **boil** **one** **pound** **of** **Sugar** **till** **it** **blows** **very** **strong**
然后 到 每一个 磅 的 杏子 熬 一 磅 的 糖 直到 它 打击 非常 强的
,
,
,

然后，每磅杏子加入一磅糖，煮至沸腾冒出浓浓的气泡。

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm] ['veri] [brɪsk] [tɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][ɔ:l] [broʊk] ,
then **put** **in** **the** **Apricots** **,** **and** **boil** **them** **very** **brisk** **till** **they** **are** **all** **broke** **,**
然后 放 在 这 杏子 , 和 熬 他们 非常 轻快 直到 他们 是 全部 打破 ,

然后放入杏子，用大火快速煮至全部煮烂。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [ɔːf] , [ænd; ənd] [bruːz] [ðem; ðəm] [wel] ,
then take them off , and bruise them well ,
然后 拿 他们 离开 , 和 挫伤 他们 出色地 ,

然后把它们脱下来，好好地弄伤它们。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [ˈkəːnəlz] [ænd; ənd] [stɜːr] [ðem; ðəm] [ɔːl] [təˈgeðər] [ˈoʊvər] [ðə; ði] [ˈfaɪər] ,
put in the Kernels and stir them all together over the Fire ,
放 在 这 内核 和 搅拌 他们 全部 一起 超过 这 火 ,

放入玉米粒，用火翻炒均匀。

[ðen] [fɪl] [jʊr; jər] [pɔts] [ɔːr] [ˈglæsɪz] [wɪð; wɪθ] [ðem; ðəm] .
then fill your Pots or Glasses with them .
然后 充满 你的 锅 或者 眼镜 和 他们 .

然后将它们倒入你的罐子或杯子中。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 43]
[页 -]

[第43页]

[noʊt] , [ɪf] [juː; jʊ] [faɪnd] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː] [swiːt] ,
Note , If you find it too sweet ,
笔记 , 如果 你 寻找 它 也 甜的 ,

注意：如果您觉得太甜，

[juː; jʊ] [meɪ] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [waɪt] - [ˈkɜːrənt] - [ˈdʒeli] [tuː; tə] [ˈʃɑːrpən] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [jʊr; jər] [ˈlaɪkɪŋ] .
you may put in a little White - Currant - Jelly to sharpen it to your Liking .
你 可能 放 在 一个 小的 白色的 - 黑醋栗 - 果冻 到 锐化 它 到 你的 喜欢 .

您可以根据自己的喜好加入少许白加仑果冻来调整口味。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ræsbɛriːz] [ˈlɪkwɪd] .
To preserve Rasberries Liquid .
到 保存 覆盆子 液体 .

保存覆盆子汁液。

[teɪk] [ðə; ði] [ˈlɑːrdʒɪst] [ænd; ənd] [ˈfɛrɪst] [ræsbɛriːz] [juː; jʊ] [kæn; kən] [get] ,
Take the largest and fairest Rasberries you can get ,
拿 这 最大 和 最公平 覆盆子 你 能 得到 ,

挑选你能找到的最大最漂亮的覆盆子，

[ænd; ənd] [tuː; tə] [ˈevri] [paʊnd] [ʌv; əv] [ræsbɛriːz] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] ,
and to every Pound of Rasberries take one Pound and a Half of Sugar ,
和 到 每一个 磅 的 覆盆子 拿 一 磅 和 一个 一半 的 糖 ,

每磅覆盆子配一磅半糖，

[ˈklærəfaɪ] [ˌaɪ ˈtiː] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bloʊz] [ˈveri] [strɔːŋ] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [ræsbɛriːz] ,
clarify it , and boil it till it blows very strong ; then put in the Rasberries ,
阐明 它 , 和 熬 它 直到 它 打击 非常 强的 ; 然后 放 在 这 覆盆子 ,

澄清后，煮至沸腾冒出浓浓的气泡；然后放入覆盆子。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [æz; əz] [fæst] [æz; əz] [ˈpɑːsəb(ə)l] ,
and let them boil as fast as possible ,
和 让 他们 熬 作为 快速地 作为 可能的 ,

让它们尽快煮沸。

[ˈstruːɪŋ] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [faɪn] [ˈbiːtn] [ˈʃʊgər] [ɑːn] [ðem; ðəm] [æz; əz] [ðeɪ] [bɔɪl] ;
strewing a little fine beaten Sugar on them as they boil ;
散落 一个 小的 美好的 被打败 糖 在 他们 作为 他们 熬 ;

在水沸腾时撒上少许细砂糖；

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [hæd; həd] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] , [ðæt] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] [ˈraɪzɪz] [ɔːl] [ˈoʊvər] [ðem; ðəm] ,
when they have had a good Boil , that the Sugar rises all over them ,
什么时候 他们 有 有 一个 好的 熬 , 那 这 糖 上升 全部 超过 他们 ,

当它们煮熟后，糖分就会浮到它们表面。

[teɪk] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm]['set(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ðen] [gɪv]

take	them	from	the	Fire	,	and	let	them	settle	a	little	,	then	give
拿	他们	从	这	火	,	和	让	他们	定居	一个	小的	,	然后	给

[ðem; ðəm] [ə'nʌðər] [bɔɪl] ,

them	another	Boil	,
他们	其他	熬	,

把它们从火上移开，让它们稍微沉淀一下，然后再煮一次。

[ænd; ənd][pʊt][tu:; tə] ['evri] [paʊnd][ʌv; əv] [ræsbɛri:z] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['kɜ:rənt] - ['dʒeli] ;

and	put	to	every	Pound	of	Rasberries	half	a	Pint	of	Currant	-	Jelly	;
和	放	到	每一个	磅	的	覆盆子	一半	一个	品脱	的	黑醋栗	-	果冻	;

每磅覆盆子配半品脱红醋栗果冻；

[let][ðem; ðəm][hæv; həv][ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] , [tɪl] [ju:; jʊ] [pər'si:v] [ðə; ði] ['sɪrəp] [hæŋz] [ɪn] - [frʌm; frəm]

let	them	have	a	good	Boil	,	till	you	perceive	the	Syrup	hangs	in	Fleeks	from
让	他们	有	一个	好的	熬	,	直到	你	感知	这	糖浆	悬挂	在	-	从

[jʊr; jər] ['skʌmər] ;

your	Scummer	;
你的	笊	;

让它们充分煮沸，直到你看到糖浆从浮渣上呈片状挂住；

[ðen] [rɪ'mu:v] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [teɪk] [ɔ:f][ðə; ði] [skʌm] ,

then	remove	them	from	the	Fire	,	take	off	the	Scum	,
然后	消除	他们	从	这	火	,	拿	离开	这	浮渣	,

然后将它们从火中取出，去除污垢。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][jʊr; jər] ['glæsɪz] [ɔ:r][pɔts] .

and	put	them	into	your	Glasses	or	Pots	.
和	放	他们	进入	你的	眼镜	或者	锅	.

然后把它们放进你的杯子或罐子里。

[noʊt] , [teɪk] [ker] [tu:; tə] [rɪ'mu:v] [wʌt] [skʌm] [ðer; ðər] [meɪ] [bi:; bi][ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p] ;

Note	,	Take	Care	to	remove	what	Scum	there	may	be	on	the	Top	;
笔记	,	拿	关心	到	消除	什么	浮渣	那里	可能	是	在	这	顶部	;

注意，务必清除表面可能有的浮渣；

[wen] [koʊld] , [meɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['dʒeli][ʌv; əv] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [fɪl] [ʌp][ðə; ði] ['glæsɪz] ;

when	cold	,	make	a	little	Jelly	of	Currants	,	and	fill	up	the	Glasses	;
什么时候	寒冷的	,	制作	一个	小的	果冻	的	醋栗	,	和	充满	向上	这	眼镜	;

冷却后，用葡萄干做成少许果冻，倒入杯中；

[ðen] ['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ]['peɪpər][fɜ:rst][wet][ɪn] [fer] ['wɔ:tər] , [ænd; ənd]

then	cover	them	with	Paper	first	wet	in	fair	Water	,	and
然后	覆盖	他们	和	纸	第一的	湿的	在	公平的	水	,	和

然后用蘸过清水的纸将它们盖住，

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	44	]
[	页	-	]

[第44页]

- [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][bɪ'twɪkst] [tu:] [klɔ:ðz] , [wɪtʃ] ['peɪpər][ju:; jʊ][mʌst; məst][pʊt] [kloʊz][tu:; tə][ðə; ði]['dʒeli] ;

dry'd	a	little	betwixt	two	Cloths	,	which	Paper	you	must	put	close	to	the	Jelly	;
-	一个	小的	中间	二	布料	,	哪个	纸	你	必须	放	关闭	到	这	果冻	;

将纸巾夹在两块布中间晾干一点，然后将纸巾放在果冻附近；

[ðen] [waɪp] [kli:n] [jʊr; jər] ['glæsɪz] , [ænd; ənd]['kʌvər][ðə; ði][tɑ:ps][ʌv; əv][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] ['ʌðər]

then	wipe	clean	your	Glasses	,	and	cover	the	Tops	of	them	with	other
然后	擦拭	干净的	你的	眼镜	,	和	覆盖	这	最高额	的	他们	和	其他

['peɪpər] .

Paper	.
纸	.

然后擦干净眼镜，再用纸巾盖住眼镜顶部。

[tuː; tə] [meɪk] ['ræzˌbɛri] - [keɪks] .

To	make	Rasberry	-	Cakes	.
到	制作	覆盆子	-	蛋糕	.

制作覆盆子蛋糕。

[pɪk] [ɔːl][ðə; ði] [grʌbz] [ænd; ənd] ['spɑːtɪd] [ræsbɛriːz] [ə'weɪ] ; [ðen] [bruːz] [ðə; ði][rest] ,

Pick	all	the	Grubs	and	spotted	Rasberries	away	;	then	bruise	the	rest	,
挑选	全部	这	幼虫	和	斑	覆盆子	离开	;	然后	挫伤	这	休息	,

摘掉所有的幼虫和斑点覆盆子；然后把剩下的果实弄碎。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ] [her] - [sɪv] ['oʊvər][æn; ən] ['ɜːrθn] [pæn] ,

and	put	them	on	a	Hair	-	sieve	over	an	earthen	Pan	,
和	放	他们	在	一个	头发	-	筛	超过	一个	土	平底锅	,

把它们放在陶罐上的毛筛上，

['pʊtɪŋ] [ɑːn][ðem; ðəm][ə; eɪ] [bɔːrd] [ænd; ənd] [weɪt] [tuː; tə] [pres] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði]['wɔːtər][juː; jʊ]

putting	on	them	a	Board	and	Weight	to	press	out	all	the	Water	you
推杆	在	他们	一个	木板	和	重量	到	按	出去	全部	这	水	你

[kæn; kən] ;

can	;
能	;

在它们上面放一块板子和重物，尽可能地挤出水分；

[ðen] [pʊt][ðə; ði] [peɪst] ['ɪntuː][jʊr; jər][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][pæn] , [ænd; ənd][draɪ][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər]

then	put	the	Paste	into	your	preserving	Pan	,	and	dry	it	over
然后	放	这	粘贴	进入	你的	保存	平底锅	,	和	干燥	它	超过

[ðə; ði]['faɪər] ,

the	Fire	,
这	火	,

然后将酱料放入腌制锅中，用火烘干。

[tɪl] [juː; jʊ] [pər'siːv] [noʊ] ['mɔɪstʃər] [left][ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [ðæt] [ɪz] , [noʊ][dʒuːs] [ðæt] [wɪl] [rʌn] [frʌm; frəm][ˌaɪ 'tiː]

till	you	perceive	no	Moisture	left	in	it	,	that	is	,	no	Juice	that	will	run	from	it
直到	你	感知	不	水分	左边	在	它	,	那	是	,	不	汁	那	将要	跑步	从	它

,

,

,

直到你感觉里面完全没有水分，也就是说，没有汁液会从里面流出来为止。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ðə; ði] [taɪm] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɑːn][ðə; ði]['faɪər][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm] ['bɜːrnɪŋ] ;

stirring	it	all	the	Time	it	is	on	the	Fire	to	keep	it	from	burning	;
搅拌	它	全部	这	时间	它	是	在	这	火	到	保持	它	从	燃烧	;

在火上加热时要不停搅拌，以免烧焦；

[ðen] [weɪ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]

then	weigh	it	,	and	to	every	Pound	take	one	Pound	and	two	Ounces	of
然后	称重	它	,	和	到	每一个	磅	拿	一	磅	和	二	盎司	的

['ʃʊgər] ,

Sugar	,
糖	,

然后称重，每磅肉加一磅二盎司糖。

[biːt] [tuː; tə][ə; eɪ][faɪn] ['paʊdər] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] ['ʃʊgər] [baɪ] [dɪ'griːz] ; [wen] [ɔːl][ɪz][ɪn] ,

beat	to	a	fine	Powder	,	and	put	in	the	Sugar	by	Degrees	;	when	all	is	in	,
打	到	一个	美好的	粉末	,	和	放	在	这	糖	经过	学位	;	什么时候	全部	是	在	,

将其搅打成细粉，然后分次加入糖；全部加入后，

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd] [ɪn'kɔːrpəreɪt] [ðem; ðəm] [wel] [tə'geðər] ;

put	it	on	the	Fire	,	and	incorporate	them	well	together	;
放	它	在	这	火	,	和	包含	他们	出色地	一起	;

把它放在火上，充分混合在一起；

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd] [skreɪp] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][tuː; tə][wʌn][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]
then take them from the Fire and scrape it all to one Side of the
然后 拿 他们 从 这 火 和 刮 它 全部 到 一 边 的 这
[pæn] ;
Pan ;
平底锅 ;

然后将它们从火上移开，全部刮到锅的一侧；

[let][ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] , [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][jʊr; jər]['məʊldz] ; [wen] [kwaɪt][koʊld] ,
let it cool a very little , then put it into your Moulds ; when quite cold ,
让 它 凉爽的 一个 非常 小的 , 然后 放 它 进入 你的 模具 ; 什么时候 相当 寒冷的 ,

稍微冷却一下，然后放入模具；完全冷却后，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][jʊr; jər] [stoʊv] [wɪ'ðaʊt] [dʌstɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][draɪ][ˌaɪ 'tiː][æz; əz] ['ʌðər] ['sɔrts]
put them into your Stove without dusting it , and dry it as other Sorts
放 他们 进入 你的 火炉 没有 除尘 它 , 和 干燥 它 作为 其他 排序
[ʌv; əv] [peɪst] .
of Paste .
的 粘贴 .

将它们放入炉灶中，无需除尘，然后像其他种类的糊状物一样晾干。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 45]
[页 -]

[第45页]

[noʊt] , [juː; jʊ][mʌst; məst] [teɪk] [pər'tɪkjələr] [ker] [ðæt] [jʊr; jər] [peɪst] [dʌθ; dəθ][nɑːt][bɔɪl]['æftər][jʊr; jər]
Note , You must take particular Care that your Paste doth not boil after your
笔记 , 你 必须 拿 特别的 关心 那 你的 粘贴 确实 不是 熬 后 你的
['ʃʊgər] [ɪz][ɪn] ;
Sugar is in ;
糖 是 在 ;

注意，加入糖后，一定要注意不要让糊状物沸腾；

[fɔːr; fər] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [groʊ] ['griːsi] [ænd; ənd]['nevər][draɪ] [wel] .
for if it does , it will grow greasy and never dry well .
为了 如果 它 做 , 它 将要 生长 腻 和 绝不 干燥 出色地 .

如果那样做，它会变得油腻，而且永远也晾不干。

[tuː; tə] [meɪk] ['ræzˌbɛri] [klɪr] - [keɪks] .
To make Rasberry Clear - Cakes .
到 制作 覆盆子 清除 - 蛋糕 .

制作覆盆子透明蛋糕。

[teɪk] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv][raɪp] - , [ɔːr] [waɪt] ['kʌrənts] , [ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [red]
Take two Quarts of ripe Goosberries , or white Currants , and one Quart of red
拿 二 夸脱 的 成熟 - , 或者 白色的 醋栗 , 和 一 夸脱 的 红色的
[ræsbɛriːz] ,
Rasberries ,
覆盆子 ,

取两夸脱成熟的醋栗（或白醋栗）和一夸脱红树莓，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [stoʊn] - [dʒʌg][ænd; ənd][stɑːp][ðem; ðəm][kloʊz] ;
put them into a Stone - Jug and stop them close ;
放 他们 进入 一个 石头 - 水壶 和 停止 他们 关闭 ;

将它们放入石罐中，并封好；

[ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][pɑːt][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ,
then put it into a Pot of cold Water ,
然后 放 它 进入 一个 锅 的 寒冷的 水 ,

然后把它放入一壶冷水中。

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər] [ðə; ði] [nek] [ʌv; əv] [ðə; ði] [dʒʌg] ;

as	much	as	will	cover	the	Neck	of	the	Jug	;
作为	很多	作为	将要	覆盖	这	脖子	的	这	水壶	;

足以盖住壶颈；

[ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðæt] ['wɔːtər] [tɪl] [ɔːl] [kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] ,

then	boil	them	in	that	Water	till	all	comes	to	a	Paste	,
然后	熬	他们	在	那	水	直到	全部	来	到	一个	粘贴	,

然后将它们放入水中煮至全部变成糊状。

[ðen] [tɜːrn] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [her] - [sɪv] , [pleɪst] ['oʊvər] [ə; eɪ] [pæn] ,

then	turn	them	out	in	a	Hair	-	sieve	,	placed	over	a	Pan	,
然后	转动	他们	出去	在	一个	头发	-	筛	,	放置	超过	一个	平底锅	,

然后将它们倒入放在平底锅上的筛子中，

[pres] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] ['dʒeli] [ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] - [ðə; ði] ['dʒeli] - [bæg] ;

press	out	all	the	Jelly	and	strain	it	thro	'	the	Jelly	-	bag	;
按	出去	全部	这	果冻	和	拉紧	它	喉咙	-	这	果冻	-	包	;

挤出所有果冻，然后用果冻袋过滤；

[tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv] ['dʒeli] [teɪk] ['twenti] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] - [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgər] ,

to	every	Pound	of	Jelly	take	twenty	Ounces	of	Double	-	refined	Sugar	,
到	每一个	磅	的	果冻	拿	二十	盎司	的	双倍的	-	精制	糖	,

每磅果冻需加入二十盎司双精制糖。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kræk] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːtər] ;

and	boil	it	till	it	will	crack	in	the	Water	;
和	熬	它	直到	它	将要	裂缝	在	这	水	;

煮至它在水中裂开；

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [jʊr; jər] ['dʒeli] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] [ə; eɪ]

then	take	it	from	the	Fire	and	put	in	your	Jelly	,	stirring	it	over	a
然后	拿	它	从	这	火	和	放	在	你的	果冻	,	搅拌	它	超过	一个

[sloʊ] ['faɪər] ,

slow	Fire	,
慢的	火	,

然后把它从火上移开，放入果冻，用小火搅拌。

[tɪl] [ɔːl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪz] [meltid] ; [ðen] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [gʊd] [hiːt] [tɪl] [ɔːl] [ɪz] [ɪn'kɔːrpəreɪtɪd] ;

till	all	the	Sugar	is	melted	;	then	give	it	a	good	Heat	till	all	is	incorporated	;
直到	全部	这	糖	是	融化	;	然后	给	它	一个	好的	热	直到	全部	是	公司	;

直到所有糖都融化；然后充分加热，直到所有材料都融合在一起；

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] , [skʌm] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [fɪl] [jʊr; jər] [klɪr] - [keɪk] -

then	take	it	from	the	Fire	,	scum	it	well	,	and	fill	your	Clear	-	cake	-
然后	拿	它	从	这	火	,	浮渣	它	出色地	,	和	充满	你的	清除	-	蛋糕	-

['glæsɪz] ;

glasses	;
眼镜	;

然后把它从火里取出，撇去浮沫，然后装满你的清澈蛋糕杯；

[ðen] [teɪk] [ɔːf] [wʌt] [skʌm] [ɪz] [ɑːn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stoʊv] [tuː; tə] [draɪ]

then	take	off	what	Scum	is	on	them	,	and	put	them	into	the	Stove	to	dry
然后	拿	离开	什么	浮渣	是	在	他们	,	和	放	他们	进入	这	火炉	到	干燥

,

,

,

然后去除上面的浮渣，放入炉子里烘干。

[əb'zəviŋ, ɔb-][ðə; ði] ['meθəd] [də'rektɪd] [ɪn] [piː] . - .

observing	the	Method	directed	in	p	.	16	.
观察	这	方法	指导	在	p	.	-	.

按照第 16 页所述方法进行操作。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[**Pg** **46**]
[页 -]

[第46页]

[noʊt] , [ɪn] [ˈfɪlɪŋ] [aʊt] [jʊr; jər] [klɪr] - [keɪks] [ænd; ənd] [klɪr] - [peɪsts] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [biː; bi] [æz; əz]
Note , In filling out your Clear - cakes and Clear - pastes , you must be as
笔记 , 在 填充 出去 你的 清除 - 蛋糕 和 清除 - 糊状物 , 你 必须 是 作为
[ˌekspəˈdɪʃəs] [æz; əz] [ˈpɑːsəb(ə)l] ,
expeditious as possible ,
迅速的 作为 可能的 ,

注意：在填写透明蛋糕和透明膏时，务必尽可能快速。

[fɔːr; fər] [ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] [kuːlz] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [ə; eɪ] [ˈdʒeli] [bɪˈfɔːr] [juː; jʊ] [kæn; kən] [get] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [ðem; ðəm] .
for if it cools it will be a Jelly before you can get it into them .
为了 如果 它 冷却 它 将要 是 一个 果冻 前 你 能 得到 它 进入 他们 .

因为如果它冷却下来，在你把它放进去之前就会变成果冻。

[waɪt] [ˈræzˌbɛri] [klɪr] - [keɪks] [ɑːr; ər] [meɪd] [ˈæftər] [ðə; ði] [seɪm] [ˈmænər] ,
White Rasberry Clear - cakes are made after the same Manner ,
白色的 覆盆子 清除 - 蛋糕 是 制成 后 这 相同的 方式 ,

白覆盆子透明蛋糕的制作方法相同。

[ˈoʊnli] [ˈmɪksɪŋ] [waɪt] [ræsbɛriːz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] - [ɪn] [ðə; ði] [ɪnˈfjuːʒn] .
only mixing white Rasberries with the Goosberries in the Infusion .
仅有的 混合 白色的 覆盆子 和 这 - 在 这 输液 .

浸泡液中只混合白覆盆子和醋栗。

[tuː; tə] [meɪk] [ˈræzˌbɛri] [klɪr] - [peɪst] .
To make Rasberry Clear - Paste .
到 制作 覆盆子 清除 - 粘贴 .

制作覆盆子透明膏。

[teɪk] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] - , [ænd; ənd] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [red] [ræsbɛriːz] , [pʊt] [ðem; ðəm]
Take two Quarts of Goosberries , and two Quarts of red Rasberries , put them
拿 二 夸脱 的 - , 和 二 夸脱 的 红色的 覆盆子 , 放 他们
[ɪn] [ə; eɪ] [pæn] ,
in a Pan ,
在 一个 平底锅 ,

取两夸脱醋栗和两夸脱红树莓，放入平底锅中，

[wɪð; wɪθ] [əˈbaʊt] [ə; eɪ] [paɪnt] [ænd; ənd] [æn; ən] [hæf] [ʌv; əv] [ˈwɔːtər] ;
with about a Pint and an Half of Water ;
和 关于 一个 品脱 和 一个 一半 的 水 ;

加入约一品脱半的水；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [ˈoʊvər] [ə; eɪ] [ˈveri] [kwɪk] [ˈfaɪər] [tuː; tə] [ə; eɪ] - , [ðen] [θroʊ] [ðem; ðəm] [əˈpɑːn]
boil them over a very quick Fire to a Pommish , then throw them upon
熬 他们 超过 一个 非常 快的 火 到 一个 - , 然后 扔 他们 之上
[æn; ən] [ˈɜːrθn] [pæn] ,
an earthen Pan ,
一个 土 平底锅 ,

用极快的火把它们煮至沸腾，然后倒在陶锅里。

[ænd; ənd] [pres] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [dʒuːs] ;
and press out all the Juice ;
和 按 出去 全部 这 汁 ;

榨出所有汁液；

[ðen] [teɪk] [ðæt] [dʒuːs] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn] [ˌaɪ ˈtiː] [əˈnʌðər] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [ræsbɛriːz] ,
then take that Juice and boil in it another Quart of Rasberries ,
然后 拿 那 汁 和 熬 在 它 其他 夸脱 的 覆盆子 ,

然后把榨出的汁液倒入锅中，再加入一夸脱覆盆子一起煮。

[ðen] [θroʊ] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd][rʌb][ɔːl] [θruː] [ðə; ði] [sɪv] [ðæt][juː; jʊ][kæn; kən] ;
then throw them on a Sieve , and rub all through the Sieve that you can ;
然后 扔 他们 在 一个 筛 , 和 擦 全部 通过 这 筛 那 你 能 ;

然后把它们放在筛子上，尽可能地用筛子摩擦它们;

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd] [weɪ] [ðə; ði] [peɪst] ,
then put in the Seeds and weigh the Paste ,
然后 放 在 这 种子 和 称重 这 粘贴 ,

然后放入种子，称量糊状物的重量。

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [teɪk] ['twenti] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][faɪn] [loʊf] - ['ʃʊgər] , [bɔɪld] , [wen]
and to every Pound take twenty Ounces of fine Loaf - sugar , boiled , when
和 到 每一个 磅 拿 二十 盎司 的 美好的 面包 - 糖 , 煮沸 , 什么时候
['klærifaid] ,
clarified ,
澄清 ,

每磅牛奶需加入二十盎司精制方糖，煮沸澄清后即可使用。

[tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kræks] , [ðen] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][jʊr; jər] [peɪst] ,
till it cracks , then remove it from the Fire , and put in your Paste ,
直到 它 裂缝 , 然后 消除 它 从 这 火 , 和 放 在 你的 粘贴 ,

直到它裂开，然后从火上移开，放入你的糊状物。

[mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] ,
mix it well , and set it over a slow Fire ,
混合 它 出色地 , 和 放 它 超过 一个 慢的 火 ,

充分搅拌后，用小火慢炖。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ɔːl][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪz] [meltid] , [ænd; ənd]
stirring it till all the Sugar is melted , and
搅拌 它 直到 全部 这 糖 是 融化 , 和

搅拌至糖完全融化，

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 47]
[页 -]

[第47页]

[juː; jʊ][faɪnd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɪ'kʌm] [ə; eɪ]['dʒeli] ;
you find it is become a Jelly ;
你 寻找 它 是 变得 一个 果冻 ;

你发现它变成了果冻;

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd] [fɪl] [jʊr; jər][pɔts][ɔːr] ['glæsɪz] , [waɪlst] ['veri] [hɑːt] ,
then take it from the Fire and fill your Pots or Glasses , whilst very hot ,
然后 拿 它 从 这 火 和 充满 你的 锅 或者 眼镜 , 而 非常 热的 ,

然后趁热将它从火上移开，倒入锅或杯子中。

[ðen] [skʌm] [ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [stoʊv] ; [əb'zɜːrv] , [wen] [koʊld] , [ðə; ði]
then scum them and put them into the Stove ; observe , when cold , the
然后 浮渣 他们 和 放 他们 进入 这 火炉 ; 观察 , 什么时候 寒冷的 , 这
['draɪɪŋ] [ðem; ðəm] ,
drying them ,
烘干 他们 ,

然后撇去浮沫，放入炉子里；冷却后观察其干燥情况。

[æz; əz][ɪn][piː] . - .
as in p . 16 .
作为 在 p . - .

如第 16 页所述。

[tuː; tə] [meɪk] ['ræzˌbɛri] - .

To	make	Rasberry	-	Biscakes	.
到	制作	覆盆子	-	饼干	.

制作覆盆子饼干。

[pres] [aʊt] [ðə; ði] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðə; ði] [peɪst] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] ,

Press	out	the	Juice	,	and	dry	the	Paste	a	little	over	the	Fire	,
按	出去	这	汁	,	和	干燥	这	粘贴	一个	小的	超过	这	火	,

挤出汁液，然后将糊状物在火上稍微烘干。

[ðen] [rʌb] [ɔːl] [ðə; ði] [pʌlp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [ðen] [weɪ] ,

then	rub	all	the	Pulp	through	a	Sieve	;	then	weigh	,
然后	擦	全部	这	纸浆	通过	一个	筛	;	然后	称重	,

然后将所有果肉通过筛子筛一遍；然后称重，

[ænd; ənd] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [teɪk] [ˌeɪ'tiːn] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ['sɪftɪd] ['veri] [faɪn] ,

and	to	every	Pound	take	eighteen	Ounces	of	Sugar	,	sifted	very	fine	,
和	到	每一个	磅	拿	十八	盎司	的	糖	,	筛过的	非常	美好的	,

每磅牛奶需加入十八盎司细筛过的糖，

[ænd; ənd] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] , [pʊt] [ɔːl] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [tə'geðər] ,

and	the	Whites	of	four	Eggs	,	put	all	in	the	Pan	together	,
和	这	白人	的	四	鸡蛋	,	放	全部	在	这	平底锅	一起	,

把四个鸡蛋的蛋白一起放入平底锅里，

[ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [wɪsp] [biːt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [stɪf] ,

and	with	a	Whisp	beat	till	it	is	very	stiff	,
和	和	一个	耳语	打	直到	它	是	非常	僵硬的	,

用打蛋器打至非常硬挺，

[soʊ] [ðæt] [juː; jʊ] [meɪ] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['prɪti] [haɪ] [drɑːps] ; [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [soʊ] ['biːtn] ,

so	that	you	may	lay	it	in	pretty	high	Drops	;	and	when	it	is	so	beaten	,
所以	那	你	可能	躺	它	在	漂亮的	高的	滴	;	和	什么时候	它	是	所以	被打败	,

这样你就可以把它放在相当高的滴水处；当它被这样打碎后，

[drɑːp] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [wʌt] [fɔːrm] [juː; jʊ] [pliːz] [ɑːn] [ðə; ði] [bæk] [saɪdz] [ʌv; əv] [kɑːrdz] ,

drop	it	in	what	Form	you	please	on	the	back	Sides	of	Cards	,
降低	它	在	什么	形式	你	请	在	这	后退	侧面	的	牌	,

您可以随意将它以任何形式写在卡片的背面。

(['peɪpər] ['biːɪŋ] [tuː] [θɪn] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [get] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] ;)

(	Paper	being	too	thin	,	it	will	be	difficult	to	get	it	off	;	)
(	纸	存在	也	薄的	,	它	将要	是	难的	到	得到	它	离开	;	)

（纸张太薄，很难撕下来；）

[dʌst] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['veri] [faɪn] ['ʃʊgər] ,

dust	them	a	little	with	a	very	fine	Sugar	,
灰尘	他们	一个	小的	和	一个	非常	美好的	糖	,

在它们表面撒上少许细砂糖，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['veri] [wɔːrm] [stoʊv] [tuː; tə] [draɪ] ; [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [draɪ] [ɪ'nʌf] ,

and	put	them	into	a	very	warm	Stove	to	dry	;	when	they	are	dry	enough	,
和	放	他们	进入	一个	非常	温暖的	火炉	到	干燥	;	什么时候	他们	是	干燥	足够的	,

然后把它们放进很热的炉子里烘干；当它们足够干燥时，

[ðeɪ] [wɪl] [kʌm] ['iːzəli] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [kɑːrdz] ; [bʌt; bət] [waɪlst] [sɔːft] , [ðeɪ] [wɪl] [nɑːt] [stɜːr] ;

they	will	come	easily	from	the	Cards	;	but	whilst	soft	,	they	will	not	stir	;
他们	将要	来	容易地	从	这	牌	;	但	而	柔软的	,	他们	将要	不是	搅拌	;

它们很容易从牌堆中取出；但柔软时，它们不会移动；

[ðen] [teɪk] [ænd; ənd] [tɜːrn] [ðen] [ɑːn] [ə; eɪ] [sɪv] ,

then	take	and	turn	then	on	a	Sieve	,
然后	拿	和	转动	然后	在	一个	筛	,

然后拿过来，放在筛子上筛。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][rɪ'meɪn][ə; eɪ][deɪ][ɔ:r][tu:][ɪn][ðə; ði][stoʊv] ;
and let them remain a Day or two in the Stove ;
和 让 他们 保持 一个 天 或者 二 在 这 火炉 ;

让它们在炉子里待上一两天;

[ðen] [pæk][ðem; ðəm][ʌp][ɪn][jʊr; jər][bɑ:ks] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] , [ɪn][ə; eɪ][draɪ][pleɪs] ,
then pack them up in your Box , and they will , in a dry Place ,
然后 盒 他们 向上 在 你的 盒子 , 和 他们 将要 , 在 一个 干燥 地方 ,

然后把它们装进箱子里，放在干燥的地方。

[ki:p] [ɔ:l][ðə; ði] [jɪr] [wɪ'ðaʊt] ['ʃɪftɪŋ] .
keep all the Year without shifting .
保持 全部 这 年 没有 转变 .

全年保持不变。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 48]
[页 -]

[第48页]

[tu:; tə] [meɪk] ['kɜ:rənt] - [peɪst] .
To make Currant - Paste .
到 制作 黑醋栗 - 粘贴 .

制作葡萄干酱。

[wɑ:ʃ] [wel] [jʊr; jər] ['kʌrənts] [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][jʊr; jər][prə'zɝ:vɪŋ, prɪ'zɝ:vɪŋ, pri:'zɝ:vɪŋ][pæn] ,
Wash well your Currants and put them into your preserving Pan ,
洗 出色地 你的 醋栗 和 放 他们 进入 你的 保存 平底锅 ,
[bru:z] [ðem; ðəm] ,
bruise them ,
挫伤 他们 ,

将葡萄干洗净，放入腌制锅中，捣碎。

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔ:tər] , [bɔɪl][ðem; ðəm][tu:; tə][ə; eɪ][pʌlp] , [pres] [aʊt][ðə; ði][dʒu:s] ,
and with a little Water , boil them to a Pulp , press out the Juice ,
和 和 一个 小的 水 , 熬 他们 到 一个 纸浆 , 按 出去 这 汁 ,

加少量水，将它们煮成泥状，然后压榨出汁液。

[ænd; ənd][tu:; tə] ['evri] [paʊnd] [teɪk] ['twenti] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [loʊf] - ['ʃʊgər] , [bɔɪl][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə] [kræk] ;
and to every Pound take twenty Ounces of Loaf - sugar , boil it to crack ;
和 到 每一个 磅 拿 二十 盎司 的 面包 - 糖 , 熬 它 到 裂缝 ;

每磅糖取二十盎司方糖，煮至糖裂;

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'ti:][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [peɪst] ; [ðen] [hi:t] [ˌaɪ 'ti:]['oʊvər]
then take it from the Fire , and put in the Paste ; then heat it over
然后 拿 它 从 这 火 , 和 放 在 这 粘贴 ; 然后 热 它 超过
[ðə; ði]['faɪər] ,
the Fire ,
这 火 ,

然后把它从火上移开，放入糊状物；然后在火上加热，

[teɪk] [ɔ:f][ðə; ði] [skʌm] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][jʊr; jər] [peɪst] - [pɔts][ɔ:r] ['glæsɪz] ,
take off the Scum , and put it into your Paste - pots or Glasses ,
拿 离开 这 浮渣 , 和 放 它 进入 你的 粘贴 - 锅 或者 眼镜 ,

撇去浮沫，然后把它倒入你的糊罐或玻璃杯中。

[ðen] [draɪ][ænd; ənd] ['mænɪdʒ] [ðem; ðəm][æz; əz] ['ʌðər] [peɪsts] .
then dry and manage them as other Pastes .
然后 干燥 和 管理 他们 作为 其他 糊状物 .

然后将其晾干，并像其他糊状物一样进行处理。

[tuː; tə] [meɪk] ['ræzˌbɛri] - [dʒæm] .

To	make	Rasberry	-	Jam	.
到	制作	覆盆子	-	果酱	.

制作覆盆子果酱。

[pres] [aʊt] [ðə; ði] ['wɔːtər] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ræsbɛriːz] ;

Press	out	the	Water	from	the	Rasberries	;
按	出去	这	水	从	这	覆盆子	;

将覆盆子中的水分挤出;

[ðen] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv] [ræsbɛriːz] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

then	to	every	Pound	of	Rasberries	take	one	Pound	of	Sugar	,
然后	到	每一个	磅	的	覆盆子	拿	一	磅	的	糖	,

然后每磅覆盆子配上一磅糖,

[fɜːrst] [draɪ] [ðə; ði] [ræsbɛriːz] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] , [bʌt; bət] [kiːp] [ðem; ðəm] ['stɜːrɪŋ] ,

first	dry	the	Rasberries	in	a	Pan	over	the	Fire	,	but	keep	them	stirring	,
第一的	干燥	这	覆盆子	在	一个	平底锅	超过	这	火	,	但	保持	他们	搅拌	,

先将覆盆子放在平底锅中用火烘干，但要不停搅拌。

[lest] [ðeɪ] [bɜːrn] ; [pʊt] [ɪn] [jʊr; jər] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [ɪn'kɔːrpəreɪt] [ðem; ðəm] [wel] [tə'geðər] ,

lest	they	burn	;	put	in	your	Sugar	,	and	incorporate	them	well	together	,
免得	他们	烧伤	;	放	在	你的	糖	,	和	包含	他们	出色地	一起	,

以免烧焦；加入糖，并充分搅拌均匀。

[ænd; ənd] [fɪl] [jʊr; jər] ['glæsɪz] [ɔːr] [pɔts] , ['kʌvərɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [θɪn] [waɪt] ['peɪpər] [kloʊz] [tuː; tə]

and	fill	your	Glasses	or	Pots	,	covering	them	with	thin	white	Paper	close	to
和	充满	你的	眼镜	或者	锅	,	覆盖	他们	和	薄的	白色的	纸	关闭	到

[ðə; ði] [dʒæm] ,

the	Jam	,
这	果酱	,

将果酱倒入玻璃杯或罐子中，用薄薄的白纸盖住靠近果酱的部分。

[waɪlst] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [hɑːt] ; [ænd; ənd] [wen] [koʊld] , [taɪ] [ðem; ðəm] ['oʊvər] [wɪð; wɪθ] ['ʌðər] ['peɪpər] .

whilst	it	is	hot	;	and	when	cold	,	tie	them	over	with	other	Paper	.
而	它	是	热的	;	和	什么时候	寒冷的	,	领带	他们	超过	和	其他	纸	.

趁热用纸包好；凉了之后，用其他纸包好。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	49	]
[	页	-	]

[第49页]

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['piːtʃɪz] [hoʊl] .

To	preserve	Peaches	whole	.
到	保存	桃子	所有的	.

为了完整地保存桃子。

[teɪk] [ðə; ði] ['nuːˌɪŋtən] [piːtʃ] , [wen] [fʊl] [raɪp] , [splɪt] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [stoʊn] ,

Take	the	Newington	Peach	,	when	full	ripe	,	split	it	,	and	take	out	the	Stone	,
拿	这	纽因顿	桃	,	什么时候	满的	成熟	,	分裂	它	,	和	拿	出去	这	石头	,

取一颗完全成熟的纽因顿桃子，将其切开，取出桃核。

[ðen] [hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [pæn] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [drɑːp] [ɪn] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] ,

then	have	ready	a	Pan	of	boiling	Water	,	drop	in	the	Peaches	,
然后	有	准备好	一个	平底锅	的	沸腾	水	,	降低	在	这	桃子	,

然后准备一锅沸水，把桃子放进去，

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [hæv; həv] [ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts] ['skɔːldɪŋ] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] ,

and	let	them	have	a	few	Moments	scalding	;	then	take	them	out	,
和	让	他们	有	一个	很少	瞬间	烫	;	然后	拿	他们	出去	,

让他们被烫伤一会儿；然后把他们拿出来。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] , ['oʊnli]['klærifaid] , [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər][ðem; ðəm] ,

and	put	them	into	as	much	Sugar	,	only	clarified	,	as	will	cover	them	,
和	放	他们	进入	作为	很多	糖	,	仅有的	澄清	,	作为	将要	覆盖	他们	,

将它们放入足量的澄清糖中，糖的量要足以覆盖它们。

[gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bɔɪl] [raʊnd] , [ðen] [skʌm] [ðem; ðəm][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] [tɪl] [ðə; ði][nekst]

give	them	a	Boil	round	,	then	scum	them	and	set	them	by	till	the	next
给	他们	一个	熬	圆形的	,	然后	浮渣	他们	和	放	他们	经过	直到	这	下一个

[deɪ] ;

Day	;
天	;

将它们煮沸，然后撇去浮沫，放在一边直到第二天；

[ðen] [bɔɪl][sʌm; səm] [mɔːr] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [bloʊ] ['veri] [strɔːŋ] , [wɪtʃ] ['ʃʊgər] [pʊt][tuː; tə][ðə; ði] ['piːtʃɪz]

then	boil	some	more	Sugar	to	blow	very	strong	,	which	Sugar	put	to	the	Peaches
然后	熬	一些	更多的	糖	到	吹	非常	强的	,	哪个	糖	放	到	这	桃子

,

,
,

然后再煮一些糖，使其沸腾，把沸腾的糖水倒进桃子里。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] , [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] [tɪl] [ðə; ði]

and	give	them	a	good	Boil	,	scum	them	,	and	set	them	by	till	the
和	给	他们	一个	好的	熬	,	浮渣	他们	,	和	放	他们	经过	直到	这

[deɪ] ['fɑːloʊɪŋ] ;

Day	following	;
天	下列的	;

将它们煮沸，撇去浮沫，然后放置到第二天；

[ðen] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðər] [gʊd] [bɔɪl] ,

then	give	them	another	good	Boil	,
然后	给	他们	其他	好的	熬	,

然后再给他们好好煮一次。

[skʌm] [ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][wɔːrm] [stoʊv] [fɔːr; fər][ðə; ði] [speɪs] [ʌv; əv] [tuː]

scum	them	and	put	them	into	a	warm	Stove	for	the	Space	of	two
浮渣	他们	和	放	他们	进入	一个	温暖的	火炉	为了	这	空间	的	二

[deɪz] ;

Days	;
天	;

撇去浮沫，然后放入温暖的炉子中烘烤两天；

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][aʊt][wʌn][hæf]['oʊvər][ðə; ði] ['ʌðər] ,

then	drain	them	,	and	lay	them	out	one	half	over	the	other	,
然后	流走	他们	,	和	躺	他们	出去	一	一半	超过	这	其他	,

然后沥干水分，将果实一半叠在另一半上摆放好。

[dʌst] [ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [stoʊv] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] [tɜːrn][ðem; ðəm]

dust	them	and	put	them	into	the	Stove	;	the	next	Day	turn	them
灰尘	他们	和	放	他们	进入	这	火炉	;	这	下一个	天	转动	他们

[ænd; ənd] [dʌst] [ðem; ðəm] ,

and	dust	them	,
和	灰尘	他们	,

掸去灰尘，放入炉子；第二天翻过来，再掸去灰尘。

[ænd; ənd] [wen] ['θɜːroʊ] [draɪ] , [pæk] [ðem; ðəm][ʌp][fɔːr; fər][juːz] .

and	when	thorough	dry	,	pack	them	up	for	Use	.
和	什么时候	彻底	干燥	,	盒	他们	向上	为了	使用	.

彻底晾干后，即可打包使用。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 50]
[页 -]

[第50页]

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [piːtʃ] - [tʃɪps] .
To preserve Peach - Chips .
到 保存 桃 - 薯片 .

为了保存桃片。

[per] [jʊr; jər] [ˈpiːtʃɪz] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðə; ði] [stoʊnz] , [ðen] [kʌt][ðem; ðəm][ˈɪntuː] [ˈveri] [θɪn]
Pare your Peaches , and take out the Stones , then cut them into very thin
削减 你的 桃子 , 和 拿 出去 这 石头 , 然后 切 他们 进入 非常 薄的
['slaɪsɪz] ,
Slices ,
切片 ,

将桃子削皮去核，然后切成非常薄的片。

[nɑːt] [ˈθɪkər] [ðæn; ðən][ðə; ði] [bleɪd] [ʌv; əv][ə; eɪ] [naɪf] ;
not thicker than the Blade of a Knife ;
不是 较厚 比 这 刀刃 的 一个 刀 ;

不比刀刃厚；

[ðen] [tuː; tə] [ˈevri] [paʊnd] [ʌv; əv] [tʃɪps] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][æn; ən] [hæf] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] ,
then to every Pound of Chips take one Pound and an Half of Sugar ,
然后 到 每一个 磅 的 薯片 拿 一 磅 和 一个 一半 的 糖 ,

然后每磅薯片加入一磅半糖，

[bɔɪld] [tuː; tə] [bloʊ] [ˈveri] [strɔːŋ] , [ðen] [θroʊ] [ɪn][ðə; ði] [tʃɪps] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [gʊd]
boiled to blow very strong , then throw in the Chips , and give them a good
煮沸 到 吹 非常 强的 , 然后 扔 在 这 薯片 , 和 给 他们 一个 好的
[bɔɪl] ,
Boil ,
熬 ,

先把水煮到沸腾，然后放入薯片，再煮一会儿。

[ðen] [let][ðem; ðəm][ˈset(ə)l][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] , [teɪk] [ɔːf][ðə; ði] [skʌm] ,
then let them settle a little , take off the Scum ,
然后 让 他们 定居 一个 小的 , 拿 离开 这 浮渣 ,

然后让他们稍微冷静一下，把那些渣滓去掉。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ə; eɪ][ˈkwɔːrtər][ʌv; əv][æn; ən][ˈaʊər] , [ðen] [gɪv] [ðem; ðəm] [əˈnʌðər] [gʊd]
and let them stand a Quarter of an Hour , then give them another good
和 让 他们 站立 一个 四分之一 的 一个 小时 , 然后 给 他们 其他 好的
[bɔɪl] ,
Boil ,
熬 ,

让它们静置十五分钟，然后再好好煮一下。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][ˈset(ə)l][æz; əz] [bɪˈfɔːr] ; [ðen] [teɪk] [ɔːf][ðə; ði] [skʌm] , [ˈkʌvər][ðem; ðəm] ,
and let them settle as before ; then take off the Scum , cover them ,
和 让 他们 定居 作为 前 ; 然后 拿 离开 这 浮渣 , 覆盖 他们 ,

让它们像以前一样沉淀下来；然后清除浮渣，盖好它们。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] [dreɪn][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][aʊt] [bɪt][baɪ]
and set them by ; the next Day drain them , and lay them out Bit by
和 放 他们 经过 ; 这 下一个 天 流走 他们 , 和 躺 他们 出去 少量 经过
[bɪt] ,
Bit ,
少量 ,

把它们放在一边；第二天沥干水分，然后一点一点地摆放好。

[dʌst] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [stoʊv] ; [wen] [draɪ][ɑːn][wʌn][saɪd] ,

dust	them	,	and	dry	them	in	a	warm	Stove	;	when	dry	on	one	Side	,
灰尘	他们	,	和	干燥	他们	在	一个	温暖的	火炉	;	什么时候	干燥	在	一	边	,

掸去灰尘，放在温暖的炉子里烘干；当一面干燥后，

[teɪk] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] , [ænd; ənd][tɜːrn][ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ] [sɪv]

take	them	from	the	Plate	with	a	Knife	,	and	turn	them	on	a	Sieve	;
拿	他们	从	这	盘子	和	一个	刀	,	和	转动	他们	在	一个	筛	;

用刀将它们从盘子里取出，放在筛子上翻动；

[ænd; ənd] [ðen] [ə'gen] , [ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər][nɑːt] ['prɪti] [draɪ] , [wɪtʃ] [ðeɪ] ['dʒen(ə)rəli][ɑːr; ər] .

and	then	again	,	if	they	are	not	pretty	dry	,	which	they	generally	are	.
和	然后	再次	,	如果	他们	是	不是	漂亮的	干燥	,	哪个	他们	一般来说	是	.

而且，如果它们不是相当干燥的话，而它们通常都是相当干燥的。

[tuː; tə][pʊt][ðem; ðəm][ɪn]['dʒeli] .

To	put	them	in	Jelly	.
到	放	他们	在	果冻	.

把它们放进果冻里。

[drɔː] [ə; eɪ]['dʒeli][frʌm; frəm]['kɑdlɪnz] , [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [bɔɪld] [ɪ'nʌf] , [teɪk] [æz; əz]

Draw	a	Jelly	from	Codlins	,	and	when	they	are	boiled	enough	,	take	as
画	一个	果冻	从	鳕鱼	,	和	什么时候	他们	是	煮沸	足够的	,	拿	作为

[mʌtʃ] ['dʒeli][æz; əz] ['ʃʊgər] ,

much	Jelly	as	Sugar	,
很多	果冻	作为	糖	,

从鳕鱼干中抽取果冻，煮至足够浓稠后，取等量的果冻和糖。

[bɔɪl][ðə; ðɪ] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [bloʊ] ['veri] [strɔːŋ] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ðɪ]['dʒeli] , [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][bɔɪl]

boil	the	Sugar	to	blow	very	strong	,	then	put	in	the	Jelly	,	give	it	a	Boil
熬	这	糖	到	吹	非常	强的	,	然后	放	在	这	果冻	,	给	它	一个	熬

将糖煮至浓稠，然后放入果冻，再煮沸。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	51	]
[	页	-	]

[第51页]

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ðɪ] [tʃɪps] ; [gɪv] [ɔːl][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd][skʌm][ðem; ðəm] ,

and	put	it	to	the	Chips	;	give	all	a	Boil	and	scum	them	,
和	放	它	到	这	薯片	;	给	全部	一个	熬	和	浮渣	他们	,

然后把它们放到薯条上炸；全部煮沸，撇去浮沫。

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][jʊr; jər] ['glæsɪz] .

then	put	them	into	your	Glasses	.
然后	放	他们	进入	你的	眼镜	.

然后把它们放进你的眼镜里。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['wɔːlnʌts] [waɪt] .

To	preserve	Walnuts	White	.
到	保存	核桃	白色的	.

为了保存白核桃。

[teɪk] [ðə; ðɪ]['lɑːrdʒɪst] [frentʃ] ['wɔːlnʌts] , [wen] [fʊl] [groʊn] , [bʌt; bət] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər][hɑːrd] ,

Take	the	largest	French	Walnuts	,	when	full	grown	,	but	before	they	are	hard	,
拿	这	最大	法语	核桃	,	什么时候	满的	生长	,	但	前	他们	是	难的	,

取最大的法国核桃，在完全成熟但尚未变硬的时候，

[per] [ɔːf][ðə; ði] [griːn] [ʃel] [tuː; tə][ðə; ði] [waɪt] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] [fer] ['wɔːtər] ;

pare	off	the	green	Shell	to	the	White	,	and	put	them	into	fair	Water	;
削减	离开	这	绿色的	壳	到	这	白色的	,	和	放	他们	进入	公平的	水	;

将绿色的贝壳削去，露出白色的贝壳，然后放入清水中；

[ðen] [θroʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm] [tɪl] ['veri] ['tendər] ;

then	throw	them	into	boiling	Water	,	and	boil	them	till	very	tender	;
然后	扔	他们	进入	沸腾	水	,	和	熬	他们	直到	非常	投标	;

然后将它们放入沸水中，煮至非常软烂；

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['klærifaid] ['ʃʊgər] , [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]

then	drain	them	and	put	them	into	a	clarified	Sugar	,	give	them	a
然后	流走	他们	和	放	他们	进入	一个	澄清	糖	,	给	他们	一个

['dʒent(ə)l] [hiːt] ;

gentle	Heat	;
温和的	热	;

然后沥干水分，放入澄清的糖中，小火加热；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl][sʌm; səm] [mɔːr] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [bloʊ] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðem; ðəm] ,

the	next	Day	boil	some	more	Sugar	to	blow	,	and	put	it	to	them	,
这	下一个	天	熬	一些	更多的	糖	到	吹	,	和	放	它	到	他们	,

第二天，再煮一些糖来吹制，然后给他们吃。

['gɪvɪŋ] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bɔɪl] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl][sʌm; səm] [mɔːr] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [bloʊ] ['veri] [strɔːŋ] ,

giving	them	a	Boil	;	the	next	Day	boil	some	more	Sugar	to	blow	very	strong	,
给予	他们	一个	熬	;	这	下一个	天	熬	一些	更多的	糖	到	吹	非常	强的	,

将它们煮沸；第二天再煮一些糖，使其燃烧得更旺。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði]['wɔːlnʌts] , [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bɔɪl] , [skʌm][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][pʊt]

put	it	to	the	Walnuts	,	give	them	a	Boil	,	scum	them	,	and	put
放	它	到	这	核桃	,	给	他们	一个	熬	,	浮渣	他们	,	和	放

[ðem; ðəm][baɪ] ,

them	by	,
他们	经过	,

把核桃放进去，煮沸，撇去浮沫，然后放在一边。

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɑːn] [pleɪts] ,

then	drain	them	and	put	them	on	Plates	,
然后	流走	他们	和	放	他们	在	盘子	,

然后沥干水分，放在盘子里。

[dʌst] [ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][wɔːrm] [stoʊv][tuː; tə][draɪ] .

dust	them	and	put	them	into	a	warm	Stove	to	dry	.
灰尘	他们	和	放	他们	进入	一个	温暖的	火炉	到	干燥	.

掸去灰尘，然后放入温暖的炉子中烘干。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	52	]
[	页	-	]

[第52页]

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['wɔːlnʌts] [blæk] .

To	preserve	Walnuts	Black	.
到	保存	核桃	黑色的	.

为了保存黑核桃。

[teɪk] [ʌv; əv][ðə; ði]['smɔːlər] [sɔːrt][ʌv; əv]['wɔːlnʌts] , [wen] [fʊl] [groʊn] , [ænd; ənd][nɑːt] [ʃeld] ;

Take	of	the	smaller	Sort	of	Walnuts	,	when	full	grown	,	and	not	shelled	;
拿	的	这	较小的	种类	的	核桃	,	什么时候	满的	生长	,	和	不是	带壳	;

取个头较小的核桃，成熟后不去壳；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtər] [tɪl] ['veri] ['tendər] , [bʌt; bət] [nɑːt] [tuː; tə] [breɪk] , [soʊ] [ðeɪ] [wɪl] [bɪ'kʌm] [blæk]

boil	**them**	**in**	**Water**	**till**	**very**	**tender**	**,**	**but**	**not**	**to**	**break**	**,**	**so**	**they**	**will**	**become**	**black**
熬	他们	在	水	直到	非常	投标	,	但	不是	到	休息	,	所以	他们	将要	变得	黑色的

;
;
;

将它们放入水中煮至非常软烂，但不要煮烂，这样它们就会变黑；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [stɪk] [ə; eɪ] [kloʊv] [ɪn] ['evri] [wʌn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː]

then	**drain**	**them**	**,**	**and**	**stick**	**a**	**Clove**	**in**	**every**	**one**	**,**	**and**	**put**	**them**	**into**
然后	流走	他们	,	和	戳	一个	丁香	在	每一个	一	,	和	放	他们	进入

[jʊr; jər] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [pæn] ,

your	**preserving**	**Pan**	**,**
你的	保存	平底锅	,

然后沥干水分，在每个罐子里塞入一瓣丁香，然后放入你的腌制锅中。

[ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['eni] [piːtʃ] ['sɪrəp] , [ɔːr] [ʌv; əv] [ðæt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [waɪt] ['wɔːlnʌts] ,

and	**if**	**you**	**have**	**any**	**Peach**	**Syrup**	**,**	**or**	**of**	**that**	**of**	**the**	**white**	**Walnuts**	**,**
和	如果	你	有	任何	桃	糖浆	,	或者	的	那	的	这	白色的	核桃	,

如果你有桃子糖浆，或者白核桃糖浆，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [æz; əz] [wel] [ɔːr] ['betər] [ðæn; ðən] ['ʃʊgər] ;

it	**will**	**be**	**as**	**well**	**or**	**better**	**than**	**Sugar**	**;**
它	将要	是	作为	出色地	或者	更好的	比	糖	;

它会和糖一样好，甚至更好；

[pʊt] [æz; əz] [mʌtʃ] ['sɪrəp] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər] [ðə; ði] ['wɔːlnʌts] , [bɔɪl] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] ,

put	**as**	**much**	**Syrup**	**as**	**will**	**cover**	**the**	**Walnuts**	**,**	**boil**	**them**	**very**	**well**	**,**
放	作为	很多	糖浆	作为	将要	覆盖	这	核桃	,	熬	他们	非常	出色地	,

倒入足够的糖浆，盖住核桃，充分煮沸。

[ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [smuːð] ,

then	**scum**	**them**	**and**	**set**	**them**	**by**	**;**	**the**	**next**	**Day**	**boil**	**the**	**Syrup**	**till**	**it**	**becomes**	**smooth**	**,**
然后	浮渣	他们	和	放	他们	经过	;	这	下一个	天	熬	这	糖浆	直到	它	变成	光滑的	,

然后撇去浮沫，放在一旁；第二天将糖浆熬煮至顺滑。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːlnʌts] [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðər] [gʊd] [bɔɪl] ;

then	**put**	**in**	**the**	**Walnuts**	**and**	**give**	**them**	**another**	**good**	**Boil**	**;**
然后	放	在	这	核桃	和	给	他们	其他	好的	熬	;

然后放入核桃，再煮沸一次；

[ðə; ði] [deɪ] ['æftər] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['veri] [smuːð] ,

the	**Day**	**after**	**drain**	**them**	**and**	**boil**	**the**	**Syrup**	**till**	**it**	**becomes**	**very**	**smooth**	**,**
这	天	后	流走	他们	和	熬	这	糖浆	直到	它	变成	非常	光滑的	,

第二天沥干水分，将糖浆熬煮至非常顺滑。

['ædɪŋ] [mɔːr] ['sɪrəp] , [ɪf] [ə'keɪʒn] ; [gɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [skʌm] [ðem; ðəm] ,

adding	**more**	**Syrup**	**,**	**if**	**Occasion**	**;**	**give**	**all**	**a**	**Boil**	**,**	**scum**	**them**	**,**
添加	更多的	糖浆	,	如果	场合	;	给	全部	一个	熬	,	浮渣	他们	,

必要时可添加更多糖浆；煮沸后撇去浮沫。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [jʊr; jər] [pɑːt] [fɔːr; fər] [juːz] .

and	**put**	**them**	**in**	**your**	**Pot**	**for**	**Use**	**.**
和	放	他们	在	你的	锅	为了	使用	.

把它们放进锅里备用。

[noʊt] , [ðiːz] ['wɔːlnʌts] [ɑːr; ər] ['nevər] ['ɔːfərd] [æz; əz] [ə; eɪ] [swiːt] - [miːt] ,

Note	**,**	**These**	**Walnuts**	**are**	**never**	**offered**	**as**	**a**	**Sweet**	**-**	**meat**	**,**
笔记	,	这些	核桃	是	绝不	提供	作为	一个	甜的	-	肉	,

注意，这些核桃从来不作为甜食出售。

['biːɪŋ] [ʌv; əv][noʊ][juːz][bʌt; bət][tuː; tə][pɜːrdʒ]['dʒentli][ðə; ði]['bɑːdi] , [ænd; ənd] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː]['oʊpən] .

being	of	no	Use	but	to	purge	gently	the	Body	,	and	keep	it	open	.
存在	的	不	使用	但	到	清除	轻轻地	这	身体	,	和	保持	它	打开	.

除了温和地净化身体、保持身体开放之外，没有其他用途。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	53	]
[	页	-	]

[第53页]

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['nɛktəˌriːnz] .

To	preserve	Nectarines	.
到	保存	油桃	.

为了保存油桃。

[splɪt][ðə; ði] ['nɛktəˌriːnz] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðə; ði] [stoʊnz] , [ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['klærifaid] ['ʃʊgər] ;

Split	the	Nectarines	,	and	take	out	the	Stones	,	then	put	them	into	a	clarified	Sugar	;
分裂	这	油桃	,	和	拿	出去	这	石头	,	然后	放	他们	进入	一个	澄清	糖	;

将油桃切开，取出果核，然后放入澄清的糖中；

[bɔɪl][ðem; ðəm][raʊnd] , [tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [wel] ['teɪkən]['ʃʊgər] ; [ðen] [teɪk] [ɔːf][ðə; ði] [skʌm] ,

boil	them	round	,	till	they	have	well	taken	Sugar	;	then	take	off	the	Scum	,
熬	他们	圆形的	,	直到	他们	有	出色地	已采取	糖	;	然后	拿	离开	这	浮渣	,

将它们煮至完全吸收糖分；然后撇去浮沫。

['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['peɪpər][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] ;

cover	them	with	a	Paper	and	set	them	by	;
覆盖	他们	和	一个	纸	和	放	他们	经过	;

用纸盖住它们，然后放在一边；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ['veri] [strɔːŋ] ,

the	next	Day	boil	a	little	more	Sugar	till	it	blows	very	strong	,
这	下一个	天	熬	一个	小的	更多的	糖	直到	它	打击	非常	强的	,

第二天，再煮一些糖，直到沸腾后发出非常强烈的气泡声。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] ['nɛktəˌriːnz] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ; [teɪk] [ɔːf] [ðə; ði] [skʌm] ,

and	put	it	to	the	Nectarines	,	and	give	them	a	good	Boil	;	take	off	the	Scum	,
和	放	它	到	这	油桃	,	和	给	他们	一个	好的	熬	;	拿	离开	这	浮渣	,

把水倒入油桃中，煮沸；撇去浮沫。

['kʌvər][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði][stoʊv] ;

cover	them	,	and	put	them	into	the	Stove	;
覆盖	他们	,	和	放	他们	进入	这	火炉	;

盖好，然后放入炉子里；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][leɪ][ðem; ðəm][aʊt][tuː; tə][draɪ] , [fɜːrst] [dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,

the	next	Day	drain	them	and	lay	them	out	to	dry	,	first	dusting	them	a	little	,
这	下一个	天	流走	他们	和	躺	他们	出去	到	干燥	,	第一的	除尘	他们	一个	小的	,

第二天，将它们沥干水分，摊开晾干，晾干前先掸掉一些灰尘。

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði][stoʊv] .

then	put	them	into	the	Stove	.
然后	放	他们	进入	这	火炉	.

然后把它们放进炉子里。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [griːn] ['æmbər] - [plʌmz] .
To preserve green Amber - Plumbs .
到 保存 绿色的 琥珀色 - 普拉姆斯 .

为了保存绿色的琥珀李子。

[teɪk] [ðə; ði] [griːn] ['æmbər] - [plʌmz] , [wen] [fʊl] [groʊn] , [prɪk] [ðem; ðəm][ɪn] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['pleɪsɪz]
Take the green Amber - Plumbs , when full grown , prick them in two or three Places
拿 这 绿色的 琥珀色 - 普拉姆斯 , 什么时候 满的 生长 , 刺 他们 在 二 或者 三 地点
,
,
,

取成熟的绿色琥珀李子，在两三个地方扎孔，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] ; [ðen] [set][ðem; ðəm]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][tuː; tə][skɔːld] ,
and put them into cold Water ; then set them over the Fire to scald ,
和 放 他们 进入 寒冷的 水 ; 然后 放 他们 超过 这 火 到 烫伤 ,

将它们放入冷水中；然后放在火上烫烫。

[ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ][mʌst; məst][biː; bi] ['veri] ['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə][let][ðə; ði]['wɔːtər] [bɪ'kʌm] [tuː] [hɑːt] ,
in which you must be very careful not to let the Water become too hot ,
在 哪个 你 必须 是 非常 小心 不是 到 让 这 水 变得 也 热的 ,

其中你必须非常小心，不要让水温过高。

[lest][juː; jʊ][hɜːrt][ðem; ðəm] ; [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['veri] ['tendər] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['veri] [θɪn]
lest you hurt them ; when they are very tender , put them into a very thin
免得 你 伤害 他们 ; 什么时候 他们 是 非常 投标 , 放 他们 进入 一个 非常 薄的
['ʃʊgər] ,
Sugar ,
糖 ,

以免伤到它们；当它们非常嫩的时候，把它们放在非常薄的糖水中，

[ðæt] [ɪz][tuː; tə] [seɪ] , [wʌn][pɑːrt] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [tuː] [pɑːrts]['wɔːtər] ;
that is to say , one Part Sugar , and two Parts Water ;
那 是 到 说 , 一 部分 糖 , 和 二 部分 水 ;

也就是说，一份糖，两份水；

[gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][wɔːrm][ɪn] [ðɪs] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd]['kʌvər]
give them a little Warm in this Sugar , and cover
给 他们 一个 小的 温暖的 在 这 糖 , 和 覆盖

用糖稍微加热一下，然后盖好。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 54]
[页 -]

[第54页]

[ðem; ðəm]['oʊvər]
them over
他们 超过

他们

; [ðə; ði][nekst] [deɪ] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][wɔːrm] [ə'gen] ;
; the next Day give them a Warm again ;
; 这 下一个 天 给 他们 一个 温暖的 再次 ;

第二天再给他们暖和暖和。

[ðə; ði][θɜːrd] [deɪ] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][bɔɪl][ðə; ði] ['sɪrəp] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['ʃʊgər] ;
the third Day drain them and boil the Syrup , adding a little more Sugar ;
这 第三 天 流走 他们 和 熬 这 糖浆 , 添加 一个 小的 更多的 糖 ;

第三天将它们沥干，煮糖浆，再加入少许糖；

[ðen] [pʊt][ðə; ði] ['sɪrəp] [tu:; tə][ðə; ði] [plʌmz] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][wɔ:rm] ;

then	put	the	Syrup	to	the	Plumbs	,	and	give	them	a	Warm	;
然后	放	这	糖浆	到	这	普拉姆斯	,	和	给	他们	一个	温暖的	;

然后将糖浆浇在李子上，并给它们温热一下；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [du:][ðə; ði] [seɪm] ;

the	next	Day	do	the	same	;
这	下一个	天	做	这	相同的	;

第二天重复上述步骤；

[ðə; ði] [deɪ] ['fɑ:loʊɪŋ] [bɔɪl][ðə; ði] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [smu:ð] ,

the	Day	following	boil	the	Syrup	till	it	becomes	a	little	smooth	,
这	天	下列的	熬	这	糖浆	直到	它	变成	一个	小的	光滑的	,

第二天，将糖浆煮至略微顺滑。

[pʊt][ɪn][ðə; ði] [plʌmz] [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bɔɪl] ;

put	in	the	Plumbs	and	give	them	a	Boil	;
放	在	这	普拉姆斯	和	给	他们	一个	熬	;

放入李子，煮沸；

[ðə; ði] [deɪ] ['æftər][bɔɪl][ðə; ði] ['sɪrəp] [tɪl] ['veri] [smu:ð] , [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði] [plʌmz] ,

the	Day	after	boil	the	Syrup	till	very	smooth	,	then	put	it	to	the	Plumbs	,
这	天	后	熬	这	糖浆	直到	非常	光滑的	,	然后	放	它	到	这	普拉姆斯	,

第二天将糖浆煮至非常顺滑，然后倒入李子中。

['kʌvər][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ðə; ði][stoʊv] ;

cover	them	,	and	put	them	into	the	Stove	;
覆盖	他们	,	和	放	他们	进入	这	火炉	;

盖好，然后放入炉子里；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl][sʌm; səm] [mɔ:r] ['ʃʊgər][tu:; tə] [bloʊ] ['veri] [strɔ:ŋ] ,

the	next	Day	boil	some	more	Sugar	to	blow	very	strong	,
这	下一个	天	熬	一些	更多的	糖	到	吹	非常	强的	,

第二天再煮一些糖，使其燃烧得更旺盛。

[pʊt][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði] [fru:t] [ænd; ənd] [gɪv] [ɔ:l][ə; eɪ][bɔɪl] ,

put	it	to	the	Fruit	and	give	all	a	Boil	,
放	它	到	这	水果	和	给	全部	一个	熬	,

把它放到水果上，煮沸。

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ðə; ði][stoʊv][fɔ:r; fər] [tu:] [deɪz] ;

then	put	them	into	the	Stove	for	two	Days	;
然后	放	他们	进入	这	火炉	为了	二	天	;

然后将它们放入炉子里烤两天；

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][leɪ][ðem; ðəm][aʊt][tu:; tə][draɪ] , [fɜ:rst] [dʌstɪŋ] [ðem; ðəm]['veri] [wel] ,

then	drain	them	and	lay	them	out	to	dry	,	first	dusting	them	very	well	,
然后	流走	他们	和	躺	他们	出去	到	干燥	,	第一的	除尘	他们	非常	出色地	,

然后沥干水分，摊开晾干，晾干前先将表面掸去一层薄薄的灰尘。

[ænd; ənd]['mænɪdʒ][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['draɪɪŋ] [æz; əz] ['ʌðər] [fru:ts] .

and	manage	them	in	the	Drying	as	other	Fruits	.
和	管理	他们	在	这	烘干	作为	其他	水果	.

并像其他水果一样进行干燥处理。

[noʊt] , [ɪf] [ju:; jʊ][faɪnd][ðem; ðəm] [ʃrɪŋk] [wen] [fɜ:rst][ju:; jʊ][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:]['ʃʊgər] ,

Note	,	If	you	find	them	shrink	when	first	you	put	them	into	Sugar	,
笔记	,	如果	你	寻找	他们	收缩	什么时候	第一的	你	放	他们	进入	糖	,

注意：如果发现它们刚放入糖中时会缩小，

[ju:; jʊ][mʌst; məst][let][ðem; ðəm][laɪ][ɪn] [ðæt] [θɪn] ['sɪrəp] [θri:] [ɔ:r] [fɔ:r] [deɪz] ,

you	must	let	them	lie	in	that	thin	Syrup	three	or	four	Days	,
你	必须	让	他们	说谎	在	那	薄的	糖浆	三	或者	四	天	,

你必须让他们在稀糖浆里浸泡三四天，

[tɪl] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tu:; tə] [wɜ:rk] ; [ðen] ['kæstɪŋ] [ə'weɪ] [ðæt] ['sɪrəp] , [bɪ'gɪn] [ðə; ði] [wɜ:rk] [æz; əz] [ɔ:l'redi]
till **they** **begin** **to** **work** **;** **then** **casting** **away** **that** **Syrup** **,** **begin** **the** **Work** **as** **already**
直到 他们 开始 到 工作 ; 然后 铸件 离开 那 糖浆 , 开始 这 工作 作为 已经
[set] [daʊn] .
set **down** **.**
放 向下 .

直到他们开始工作；然后扔掉那糖浆，开始按计划进行工作。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:rv] [gri:n] ['ɔrɪndʒ] - [plʌmz] .
To **preserve** **Green** **Orange** **-** **Plumbs** **.**
到 保存 绿色的 橙子 - 普拉姆斯 .

保存青橙李子。

[teɪk] [ðə; ði] [gri:n] ['ɔrɪndʒ] - [plʌmz] , [wen] [fʊl] [groʊn] , [bɪ'fɔ:r] [ðeɪ] [tɜ:rn] , [prɪk] [ðem; ðəm]
Take **the** **green** **Orange** **-** **Plumbs** **,** **when** **full** **grown** **,** **before** **they** **turn** **,** **prick** **them**
拿 这 绿色的 橙子 - 普拉姆斯 , 什么时候 满的 生长 , 前 他们 转动 , 刺 他们
[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [faɪn] ['bɑ:dkɪn] ,
with **a** **fine** **Bodkin** **,**
和 一个 美好的 锥子 ,

等青橙李完全成熟后，在它们变色之前，用细锥子扎一下。

[æz; əz] [θɪk] [ɔ:l] ['oʊvər] [æz; əz] ['pɑ:səb(ə)l] [ju:; jʊ] [kæn; kən] ; [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntu:] [koʊld]
as **thick** **all** **over** **as** **possible** **you** **can** **;** **put** **them** **into** **cold**
作为 厚的 全部 超过 作为 可能的 你 能 ; 放 他们 进入 寒冷的

尽量涂厚一些；把它们放进冰箱

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **55** **]**
[页 -]

[第55页]

['wɔ:tər] [æz; əz] [ju:; jʊ] [prɪk] [ðem; ðəm] , [wen] [ɔ:l] [ɑ:r; ər] [dʌn] , [set] [ðem; ðəm] ['oʊvər] [ə; eɪ] ['veri] [sloʊ]
Water **as** **you** **prick** **them** **,** **when** **all** **are** **done** **,** **set** **them** **over** **a** **very** **slow**
水 作为 你 刺 他们 , 什么时候 全部 是 完毕 , 放 他们 超过 一个 非常 慢的
['faɪər] ,
Fire **,**
火 ,

一边用叉子扎它们一边浇水，全部扎好后，把它们放在小火上慢烤。

[ænd; ənd] [skɔ:ld] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['ʌtmoʊst] [ker] [ju:; jʊ] [kæn; kən] , ['nʌθɪŋ] ['bi:ɪŋ] [soʊ] ['sʌbdʒekt]
and **scald** **them** **with** **the** **utmost** **Care** **you** **can** **,** **nothing** **being** **so** **subject**
和 烫伤 他们 和 这 极致 关心 你 能 , 没有什么 存在 所以 主题
[tu:; tə] [breɪk] ,
to **break** **,**
到 休息 ,

用热水烫它们时要格外小心，因为没有什么东西是那么容易碎的。

[fɔ:r; fər] [ɪf] [ðə; ði] [skɪn] [flaɪz] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [wɜ:rθ] ['nʌθɪŋ] ; [wen] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] ['veri] ['tendər] ,
for **if** **the** **Skin** **flies** **they** **are** **worth** **nothing** **;** **when** **they** **are** **very** **tender** **,**
为了 如果 这 皮肤 苍蝇 他们 是 值得 没有什么 ; 什么时候 他们 是 非常 投标 ,

因为如果皮剥落，它们就一文不值；当它们非常嫩的时候，

[teɪk] [ðem; ðəm] [ɔ:f] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['wɔ:tər] [fɔ:r; fər] [tu:] [ɔ:r]
take **them** **off** **the** **Fire** **and** **set** **them** **by** **in** **the** **same** **Water** **for** **two** **or**
拿 他们 离开 这 火 和 放 他们 经过 在 这 相同的 水 为了 二 或者
[θri:] [deɪz] ;
three **Days** **;**
三 天 ;

将它们从火上取下，放在同一水中两三天；

[wen] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] ['saʊər] , [ænd; ənd] [bɪ'gɪn] [tu:; tə] [floʊt] [ɑ:n] [ðə; ði] [tɑ:p] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wɔ:tər] ,

when	they	become	sour	,	and	begin	to	float	on	the	Top	of	the	Water	,
什么时候	他们	变得	酸的	,	和	开始	到	漂浮	在	这	顶部	的	这	水	,

当它们变酸并开始漂浮在水面上时，

[bi:; bi] ['kerf(ə)l] [tu:; tə] [dreɪn] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['sɪŋg(ə)l] ['roʊz; 'raʊz] [ɪn] [jʊr; jər]

be	careful	to	drain	them	very	well	;	then	put	them	in	single	Rows	in	your
是	小心	到	流走	他们	非常	出色地	;	然后	放	他们	在	单身的	行	在	你的

[prə'zɜ:vɪŋ, prɪ'zɜ:vɪŋ, pri:'zɜ:vɪŋ] [pæn] ,

preserving	Pan	,
保存	平底锅	,

务必将它们沥干水分；然后将它们单排放入保鲜盘中。

[ænd; ənd] [pʊt] [tu:; tə] [ðem; ðəm] [æz; əz] [mʌtʃ] [θɪn] ['ʃʊgər] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər] [ðem; ðəm] , [ðæt] [ɪz] [tu:; tə] [seɪ] ,

and	put	to	them	as	much	thin	Sugar	as	will	cover	them	,	that	is	to	say	,
和	放	到	他们	作为	很多	薄的	糖	作为	将要	覆盖	他们	,	那	是	到	说	,

然后在上面撒上足够多的稀糖，以覆盖住它们，也就是说，

[wʌn] [pɑ:rt] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [tu:] [pɑ:rts] ['wɔ:tər] ; [ðen] [set] [ðem; ðəm] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] ,

one	Part	Sugar	,	and	two	Parts	Water	;	then	set	them	over	the	Fire	,
一	部分	糖	,	和	二	部分	水	;	然后	放	他们	超过	这	火	,

一份糖，两份水；然后将它们放在火上，

[ænd; ənd] [baɪ] [dɪ'gri:z] [wɔ:rm] [ðem; ðəm] [tɪl] [ju:; jʊ] [pər'si:v] [ðə; ði] ['saʊərnəs] [tu:; tə] [bi:; bi] [gɔ:n] ,

and	by	Degrees	warm	them	till	you	perceive	the	Sourness	to	be	gone	,
和	经过	学位	温暖的	他们	直到	你	感知	这	酸味	到	是	已消失	,

逐渐加热，直到酸味消失为止。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [plʌmz] [ɑ:r; ər] [sʌŋk] [tu:; tə] [ðə; ði] ['bɑ:təm] , [set] [ðem; ðəm] [baɪ] ;

and	the	Plumbs	are	sunk	to	the	Bottom	,	set	them	by	;
和	这	普拉姆斯	是	沉没	到	这	底部	,	放	他们	经过	;

铅垂线沉入水底，将它们放置好；

[ænd; ənd] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [θroʊ] [ə'weɪ] [ðæt] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [pʊt] [tu:; tə] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [freʃ] ['ʃʊgər] ,

and	the	next	Day	throw	away	that	Syrup	,	and	put	to	them	a	fresh	Sugar	,
和	这	下一个	天	扔	离开	那	糖浆	,	和	放	到	他们	一个	新鲜的	糖	,

第二天，把那些糖浆倒掉，换上新鲜的糖。

[ʌv; əv] [wʌn] [pɑ:rt] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [wʌn] [pɑ:rt] ['wɔ:tər] ; [ɪn] [ðɪs] ['ʃʊgər] [gɪv] [ðem; ðəm] ['sevrəl] [hi:ts] ,

of	one	Part	Sugar	,	and	one	Part	Water	;	in	this	Sugar	give	them	several	Heats	,
的	一	部分	糖	,	和	一	部分	水	;	在	这	糖	给	他们	一些	加热	,

一份糖，一份水；用这种糖给他们加热几次，

[bʌt; bət] [nɑ:t] [tu:; tə] [bɔɪl] , [lest] [ju:; jʊ] [bɜ:rst] [ðem; ðəm] ; [ðen] ['kʌvər] [ðem; ðəm] ,

but	not	to	boil	,	lest	you	burst	them	;	then	cover	them	,
但	不是	到	熬	,	免得	你	爆裂	他们	;	然后	覆盖	他们	,

但不要煮沸，以免煮破；然后盖上盖子。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔ:rm] [stoʊv] [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [sʌk] [ɪn] [wʌt] ['ʃʊgər] [ðeɪ] [wɪl] ;

and	set	them	in	a	warm	Stove	that	they	may	suck	in	what	Sugar	they	will	;
和	放	他们	在	一个	温暖的	火炉	那	他们	可能	吸	在	什么	糖	他们	将要	;

把它们放在温暖的炉子里，让它们尽情地吸吮糖分；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bɪ'kʌmz] [smu:ð] ,

the	next	Day	drain	the	Sugar	,	and	boil	it	till	it	becomes	smooth	,
这	下一个	天	流走	这	糖	,	和	熬	它	直到	它	变成	光滑的	,

第二天将糖沥干，然后煮至顺滑。

['ædɪŋ] [sʌm; səm] [mɔ:r] [freʃ] ['ʃʊgər] ; [pɔ:r] [ðɪs] ['ʃʊgər] [ɑ:n][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [rɪ'tɜ:rn] [ðem; ðəm]

adding	some	more	fresh	Sugar	;	pour	this	Sugar	on	them	,	and	return	them
添加	一些	更多的	新鲜的	糖	;	倒	这	糖	在	他们	,	和	返回	他们

['ɪntu:][ðə; ði] [stoʊv] ;

into	the	Stove	;
进入	这	火炉	;

再加入一些新鲜糖；把这些糖倒在上面，然后把它们放回炉子里；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tu:; tə] [bɪ'kʌm] ['veri] [smu:ð] , [ænd; ənd] [pɔ:r] [ˌaɪ 'ti:][ə'pɑ:n]

the	next	Day	boil	the	Syrup	to	become	very	smooth	,	and	pour	it	upon
这	下一个	天	熬	这	糖浆	到	变得	非常	光滑的	,	和	倒	它	之上

第二天，将糖浆煮至非常顺滑，然后倒在上面。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	56	]
[	页	-	]

[第56页]

[jʊr; jər] [plʌmz] , [ænd; ənd] [gɪv] [ɔ:l][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] , [skʌm] [ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:]

your	Plumbs	,	and	give	all	a	gentle	Boil	,	scum	it	and	put	them	into
你的	普拉姆斯	,	和	给	全部	一个	温和的	熬	,	浮渣	它	和	放	他们	进入

[ðə; ði] [stoʊv] ;

the	Stove	;
这	火炉	;

将李子全部煮沸，撇去浮沫，然后放入炉子中；

[ðə; ði] [deɪ] ['fɑ:loʊɪŋ] [dreɪn][ðem; ðəm][aʊt][ʌv; əv][ðæt] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [sʌm; səm] [freʃ] ['ʃʊgər] ,

the	Day	following	drain	them	out	of	that	Syrup	,	and	boil	some	fresh	Sugar	,
这	天	下列的	流走	他们	出去	的	那	糖浆	,	和	熬	一些	新鲜的	糖	,

第二天，将它们从糖浆中沥出，然后煮一些新鲜的糖。

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][ju:; jʊ][dʒʌdʒ] [wɪl] ['kʌvər][ðem; ðəm] , [tɪl] ['veri] [smu:ð] [pʊt][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][jʊr; jər]

as	much	as	you	judge	will	cover	them	,	till	very	smooth	put	it	to	your
作为	很多	作为	你	法官	将要	覆盖	他们	,	直到	非常	光滑的	放	它	到	你的

[plʌmz] ,

Plumbs	,
普拉姆斯	,

你判断的多少就能覆盖它们，直到非常光滑地把它放到你的李子上。

[ænd; ənd] [gɪv] [ɔ:l][ə; eɪ] ['veri] [gʊd] ['kʌvərd] ['bɔɪlɪŋ] ; [ðen] [teɪk] [ɔ:f][ðə; ði] [skʌm] [ænd; ənd]['kʌvər]

and	give	all	a	very	good	covered	Boiling	;	then	take	off	the	Scum	and	cover
和	给	全部	一个	非常	好的	涵盖	沸腾	;	然后	拿	离开	这	浮渣	和	覆盖

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

盖上盖子，彻底煮沸；然后撇去浮沫，盖好盖子。

[let][ðem; ðəm][stænd][ɪn][ðə; ði][stoʊv] [tu:] [deɪz] , [ðen] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][aʊt]

let	them	stand	in	the	Stove	two	Days	,	then	drain	them	and	lay	them	out
让	他们	站立	在	这	火炉	二	天	,	然后	流走	他们	和	躺	他们	出去

[tu:; tə][draɪ] ,

to	dry	,
到	干燥	,

让它们在炉子里煮两天，然后沥干水分，摊开晾干。

[dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] .

dusting	them	very	well	.
除尘	他们	非常	出色地	.

把它们彻底掸干净。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ðə; ði] [griːn] [ˌmoˈgʌl] - [plʌm] .

To	preserve	the	green	Mogul	-	Plumb	.
到	保存	这	绿色的	大亨	-	垂直	.

为了保护绿色的莫卧儿李子树。

[teɪk] [ðɪs] [plʌm] [wen] [dʒʌst][əˈpɑːn][ðə; ði] [ˈtɜːrnɪŋ] [raɪp] ,

Take	this	Plumb	when	just	upon	the	turning	ripe	,
拿	这	垂直	什么时候	只是	之上	这	转弯	成熟	,

趁着李子刚成熟的时候采摘。

[prɪk] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pen] - [naɪf] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈveri] [stoʊn] [ɑːn] [ðæt] [saɪd] [wer] [ðə; ði] [kleft] [ɪz] ,

prick	with	a	Pen	-	knife	to	the	very	Stone	on	that	Side	where	the	Cleft	is	,
刺	和	一个	笔	-	刀	到	这	非常	石头	在	那	边	在哪里	这	裂	是	,

用小刀在裂缝所在一侧的石头上扎一小口，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər][æz; əz][juː; jʊ][duː][ðem; ðəm] ,

put	them	into	cold	Water	as	you	do	them	,
放	他们	进入	寒冷的	水	作为	你	做	他们	,

边做边放入冷水中。

[ðen] [set][ðem; ðəm]['oʊvər][ə; eɪ] ['veri] [sloʊ] ['faɪər][tuː; tə][skɔːld] ; [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [bɪˈkʌm] ['veri]

then	set	them	over	a	very	slow	Fire	to	scald	;	when	they	are	become	very
然后	放	他们	超过	一个	非常	慢的	火	到	烫伤	;	什么时候	他们	是	变得	非常

['tendər] ,

tender	,
投标	,

然后将它们放在小火上慢煮；当它们变得非常嫩时，

[teɪk] [ðem; ðəm] ['kerfəli] [aʊt][ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgər] ,

take	them	carefully	out	of	the	Water	and	put	them	into	a	thin	Sugar	,
拿	他们	小心	出去	的	这	水	和	放	他们	进入	一个	薄的	糖	,

小心地将它们从水中取出，放入薄薄的糖水中。

[ðæt] [ɪz] , [hæf] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][hæf]['wɔːtər] , [wɔːrm][ðem; ðəm]['dʒentli] , [ðen] ['kʌvər][ðem; ðəm] ,

that	is	,	half	Sugar	,	and	half	Water	,	warm	them	gently	,	then	cover	them	,
那	是	,	一半	糖	,	和	一半	水	,	温暖的	他们	轻轻地	,	然后	覆盖	他们	,

也就是说，将糖和水各一半混合，轻轻加热，然后盖上盖子。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] [gɪv] [ðem; ðəm] [əˈnʌðər] [wɔːrm][ænd; ənd][set][ðem; ðəm]

and	set	them	by	;	the	next	Day	give	them	another	Warm	and	set	them
和	放	他们	经过	;	这	下一个	天	给	他们	其他	温暖的	和	放	他们

[baɪ] ;

by	;
经过	;

把它们放在一边；第二天再给它们一份热腾腾的饭菜，然后把它们放在一边；

[ðə; ði] [deɪ] ['fɑːloʊɪŋ] [dreɪn][ðer; ðər] ['sɪrəp] [ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [smuːð] , ['ædɪŋ] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]

the	Day	following	drain	their	Syrup	and	boil	it	smooth	,	adding	to	it	a
这	天	下列的	流走	他们的	糖浆	和	熬	它	光滑的	,	添加	到	它	一个

['lɪt(ə)l] [freʃ] ['ʃʊgər] ,

little	fresh	Sugar	,
小的	新鲜的	糖	,

第二天，将糖浆沥干，煮至顺滑，加入少许新鲜糖。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] , [ðə; ði] [deɪ] ['æftər][bɔɪl][ðə; ði] ['ʃʊgər] ['veri]

and	give	them	a	gentle	Boil	,	the	Day	after	boil	the	Sugar	very
和	给	他们	一个	温和的	熬	,	这	天	后	熬	这	糖	非常

轻轻煮沸，第二天再煮糖。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	57	]
[	页	-	]

[smuːð] , [pɔːr] [ˌaɪ ˈtiː][əˈpɑːn][ðem; ðəm][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][stoʊv][fɔːr; fər] [tuː] [deɪz] ;

smooth	**,**	**pour**	**it**	**upon**	**them**	**and**	**set**	**them**	**in**	**the**	**Stove**	**for**	**two**	**Days**	**;**
光滑的	,	倒	它	之上	他们	和	放	他们	在	这	火炉	为了	二	天	;

将混合物倒在上面，然后放在炉子里烤两天；

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][bɔɪl][ə; eɪ] [freʃ] ['ʃʊgər][tuː; tə][biː; bi]['veri] [smuːð] ,

then	**drain**	**them**	**and**	**boil**	**a**	**fresh**	**Sugar**	**to**	**be**	**very**	**smooth**	**,**
然后	流走	他们	和	熬	一个	新鲜的	糖	到	是	非常	光滑的	,

然后沥干水分，将新鲜糖煮至非常顺滑。

[ɔːr][dʒʌst][tuː; tə] [bloʊ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,

or	**just**	**to**	**blow**	**a**	**little**	**,**
或者	只是	到	吹	一个	小的	,

或者只是吹一吹，

[pʊt][ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][jʊr; jər] [plʌmz] [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [gʊd] ['kʌvərd] ['bɔɪlɪŋ] ;

put	**it**	**to**	**your**	**Plumbs**	**and**	**give**	**them**	**a**	**good**	**covered**	**Boiling**	**;**
放	它	到	你的	普拉姆斯	和	给	他们	一个	好的	涵盖	沸腾	;

把它放进你的李子堆里，盖上盖子好好煮一煮；

[ðen] [skʌm] [ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði][stoʊv][fɔːr; fər] [tuː] [deɪz] ,

then	**scum**	**them**	**and**	**put**	**them**	**into**	**the**	**Stove**	**for**	**two**	**Days**	**,**
然后	浮渣	他们	和	放	他们	进入	这	火炉	为了	二	天	,

然后撇去浮沫，放入炉子里炖两天。

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][leɪ][ðem; ðəm][aʊt][tuː; tə][draɪ] , [dʌstɪŋ] [ðem; ðəm]['veri] [wel] .

then	**drain**	**them**	**and**	**lay**	**them**	**out**	**to**	**dry**	**,**	**dusting**	**them**	**very**	**well**	**.**
然后	流走	他们	和	躺	他们	出去	到	干燥	,	除尘	他们	非常	出色地	.

然后沥干水分，摊开晾干，并彻底掸去灰尘。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ðə; ði] [griːn] ['ædmərəb(ə)l] - [plʌm] .

To	**preserve**	**the**	**Green**	**Admirable**	**-**	**Plumb**	**.**
到	保存	这	绿色的	令人钦佩的	-	垂直	.

为了保护绿色的迷人李子。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][raʊnd] [plʌm] , [ə'baʊt][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] ['dæmzn] ; [ˌaɪ 'tiː] [liːvz] [ðə; ði][stoʊn]

This	**is**	**a**	**little**	**round**	**Plumb**	**,**	**about**	**the**	**Size**	**of**	**a**	**Damson**	**;**	**it**	**leaves**	**the**	**Stone**
这	是	一个	小的	圆形的	垂直	,	关于	这	尺寸	的	一个	李子	;	它	树叶	这	石头

,

,

,

这是一颗小小的圆形铅锤，大约和李子差不多大小；它离开石头，

[wen] [raɪp] , [ɪz] ['sʌmwʌt] [ɪn'klaɪnɪŋ][tuː; tə][ə; eɪ] ['jeloʊ] [ɪn] ['kʌlər] , [ænd; ənd]['veri] [wel] [dɪ'zɜːrvz]

when	**ripe**	**,**	**is**	**somewhat**	**inclining**	**to**	**a**	**Yellow**	**in**	**Colour**	**,**	**and**	**very**	**well**	**deserves**
什么时候	成熟	,	是	有些	倾斜	到	一个	黄色的	在	颜色	,	和	非常	出色地	值得

[ɪts] [neɪm] ,

its	**Name**	**,**
它是	姓名	,

成熟时，颜色略偏黄色，名副其实。

['biːɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]['faɪnɪst] [griːn] [wen] [dʌn] , [ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [tenθ] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði]

being	**of**	**the**	**finest**	**Green**	**when**	**done**	**,**	**and**	**with**	**the**	**tenth**	**Part**	**of**	**the**
存在	的	这	最好的	绿色的	什么时候	完毕	,	和	和	这	第十	部分	的	这

['trʌb(ə)l] [ænd; ənd] [tʃɑːrdʒ] ,

Trouble	**and**	**Charge**	**,**
麻烦	和	收费	,

完成后，它将成为最好的绿色，并承担十分之一的麻烦和费用，

[æz; əz][juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][baɪ][ðə; ði] [rɪ'siːt] .

as	**you**	**will**	**find**	**by**	**the**	**Receipt**	**.**
作为	你	将要	寻找	经过	这	收据	.

如收据所示。

[teɪk] [ðɪs] [plʌm] , [wen] [fʊl] [groʊn] , [ænd; ənd][dʒʌst][ə'pɑ:n][ðə; ði][tɜ:rn] ,
Take **this** **Plumb** **,** **when** **full** **grown** **,** **and** **just** **upon** **the** **Turn** **,**
拿 这 垂直 , 什么时候 满的 生长 , 和 只是 之上 这 转动 ,

把这棵李子树，当它完全成熟后，就在转弯处，

[prɪk] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pen] - [naɪf] [ɪn] [tu:] [ɔ:r] [θri:] ['pleɪsɪz] , [ænd; ənd][skɔ:ld][ðem; ðəm] ,
prick **them** **with** **a** **Pen** **-** **knife** **in** **two** **or** **three** **Places** **,** **and** **scald** **them** **,**
刺 他们 和 一个 笔 - 刀 在 二 或者 三 地点 , 和 烫伤 他们 ,

用小刀在它们身上扎两三个孔，然后用热水烫一下。

[baɪ] [dɪ'gri:z] , [tɪl] [ðə; ði]['wɔ:tər] [bɪ'kʌmz] ['veri] [hɑ:t] , [fɔ:r; fər] [ðeɪ] [wɪl] ['i:v(ə)n] [ber] ['bɔɪlɪŋ] ;
by **Degrees** **,** **till** **the** **Water** **becomes** **very** **hot** **,** **for** **they** **will** **even** **bear** **boiling** **;**
经过 学位 , 直到 这 水 变成 非常 热的 , 为了 他们 将要 甚至 熊 沸腾 ;

逐渐加热，直到水变得非常热，因为它们甚至可以承受沸腾；

[kən'tɪnju:] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['wɔ:tər] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [gri:n] , [ðen] [dreɪn][ðem; ðəm] ,
continue **them** **in** **the** **Water** **till** **they** **become** **green** **,** **then** **drain** **them** **,**
继续 他们 在 这 水 直到 他们 变得 绿色的 , 然后 流走 他们 ,

继续将它们浸泡在水中，直到它们变绿，然后沥干水分。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ]['klærifaid] ['ʃʊgər] , [bɔɪl][ðem; ðəm]
and **put** **them** **into** **a** **clarified** **Sugar** **,** **boil** **them**
和 放 他们 进入 一个 澄清 糖 , 熬 他们

将它们放入澄清的糖中，煮沸。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **58** **]**
[页 -]

[第58页]

['veri] [wel] , [ðen] [let][ðem; ðəm]['set(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðər] [bɔɪl] ;
very **well** **,** **then** **let** **them** **settle** **a** **little** **,** **and** **give** **them** **another** **Boil** **;**
非常 出色地 , 然后 让 他们 定居 一个 小的 , 和 给 他们 其他 熬 ;

很好，那就让它们静置一会儿，然后再煮一次；

[ɪf] [ju:; jʊ] [pər'si:v] [ðeɪ] [ʃrɪŋk] [ænd; ənd] [teɪk] [nɑ:t][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪn] ['veri] [wel] ,
if **you** **perceive** **they** **shrink** **and** **take** **not** **the** **Sugar** **in** **very** **well** **,**
如果 你 感知 他们 收缩 和 拿 不是 这 糖 在 非常 出色地 ,

如果你发现它们萎缩了，而且不太能吸收糖分，

[prɪk] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔ:rk] [ɔ:l]['oʊvər][æz; əz] [ðeɪ] [laɪ][ɪn][ðə; ði][pæn] ,
prick **them** **with** **a** **Fork** **all** **over** **as** **they** **lie** **in** **the** **Pan** **,**
刺 他们 和 一个 叉 全部 超过 作为 他们 说谎 在 这 平底锅 ,

它们躺在平底锅里，用叉子把它们全身扎满。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðər] [bɔɪl] , [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] ;
and **give** **them** **another** **Boil** **,** **scum** **them** **,** **and** **set** **them** **by** **;**
和 给 他们 其他 熬 , 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 ;

再煮一次，撇去浮沫，然后放一放；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl] [sʌm; səm] ['ʌðər] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bloʊz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðem; ðəm] ,
the **next** **Day** **boil** **some** **other** **Sugar** **till** **it** **blows** **,** **and** **put** **it** **to** **them** **,**
这 下一个 天 熬 一些 其他 糖 直到 它 打击 , 和 放 它 到 他们 ,

第二天，把另一些糖煮沸至冒泡，然后倒给他们。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ,
and **give** **them** **a** **good** **Boil** **,**
和 给 他们 一个 好的 熬 ,

给它们好好煮一下。

[ðen] [skʌm] [ðem; ðəm][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [stoʊv] [fɔ:r; fər][wʌn] [naɪt] ;
then **scum** **them** **and** **set** **them** **in** **the** **Stove** **for** **one** **Night** **;**
然后 浮渣 他们 和 放 他们 在 这 火炉 为了 一 夜晚 ;

然后撇去浮沫，放在炉子里炖一晚上；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][leɪ][ðem; ðəm][aʊt] , [fɜːrst] [dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] .

the	next	Day	drain	them	and	lay	them	out	,	first	dusting	them	.
这	下一个	天	流走	他们	和	躺	他们	出去	,	第一的	除尘	他们	.

第二天，将它们沥干水分，摊开，先掸去灰尘。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ˈjeloʊ] [ˈæmbər] - [plʌmz] .

To	preserve	yellow	Amber	-	Plumbs	.
到	保存	黄色的	琥珀色	-	普拉姆斯	.

为了保存黄色的琥珀李子。

[teɪk] [ðiːz] [plʌmz] , [wen] [fʊl] [raɪp] , [pʊt][ðem; ðəm][ˈɪntuː][jʊr; jər][prəˈzɝːvɪŋ, prɪˈzɝːvɪŋ, priːˈzɝːvɪŋ] [pæn] ,

Take	these	Plumbs	,	when	full	ripe	,	put	them	into	your	preserving	Pan	,
拿	这些	普拉姆斯	,	什么时候	满的	成熟	,	放	他们	进入	你的	保存	平底锅	,

把这些李子完全成熟后，放入你的果酱锅里。

[ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][ðem; ðəm][æz; əz] [mʌtʃ] [ˈʃʊgər] [æz; əz] [wɪl] [ˈkʌvər][ðem; ðəm] ,

and	put	to	them	as	much	Sugar	as	will	cover	them	,
和	放	到	他们	作为	很多	糖	作为	将要	覆盖	他们	,

然后加入足量的糖，直到糖完全覆盖住它们为止。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [ˈveri] [gʊd] [bɔɪl] ; [ðen] [let][ðem; ðəm][ˈset(ə)l][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] ,

and	give	them	a	very	good	Boil	;	then	let	them	settle	a	little	,
和	给	他们	一个	非常	好的	熬	;	然后	让	他们	定居	一个	小的	,

彻底煮沸后，让它们静置一会儿。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [əˈnʌðər] [bɔɪl] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [taɪmz] [raʊnd] [ðə; ði][ˈfaɪər] , [skʌm] [ðem; ðəm] , ,

and	give	them	another	Boil	three	or	four	Times	round	the	Fire	,	scum	them	,
和	给	他们	其他	熬	三	或者	四	《时代周刊》	圆形的	这	火	,	浮渣	他们	,

再将它们在火上煮三四遍，撇去浮沫。

[ænd; ənd][ðə; ði][nekst] [deɪ] [dreɪn][ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈsɪrəp] , [ænd; ənd] [rɪˈtɜːrn] [ðem; ðəm] [əˈgen] [ˈɪntuː][ðə; ði][pæn] ,

and	the	next	Day	drain	them	from	the	Syrup	,	and	return	them	again	into	the	Pan	,
和	这	下一个	天	流走	他们	从	这	糖浆	,	和	返回	他们	再次	进入	这	平底锅	,

第二天，将它们从糖浆中沥干，再放回锅中。

[ænd; ənd][bɔɪl][æz; əz] [mʌtʃ] [freʃ] [ˈʃʊgər] [æz; əz] [wɪl] [ˈkʌvər][ðem; ðəm][tuː; tə] [bloʊ] ; [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [ˈθɜːroʊ] [ˈbɔɪlɪŋ] ,

and	boil	as	much	fresh	Sugar	as	will	cover	them	to	blow	;	give	them	a	thorough	Boiling	,
和	熬	作为	很多	新鲜的	糖	作为	将要	覆盖	他们	到	吹	;	给	他们	一个	彻底	沸腾	,

加入足够多的新鲜糖，煮沸至糖完全覆盖食材；彻底煮沸。

[ænd; ənd] [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [stoʊv] [ˈtwenti] - [fɔːr] [ˈaʊərz] ; [ðen] [dreɪn][ðem; ðəm] ,

and	scum	them	,	and	set	them	in	the	Stove	twenty	-	four	Hours	;	then	drain	them	,
和	浮渣	他们	,	和	放	他们	在	这	火炉	二十	-	四	小时	;	然后	流走	他们	,

撇去浮沫，放在炉子里焖24小时；然后沥干水分。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] , ['æftər] ['hævɪŋ] ['dʌstɪd] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] .

and	lay	them	out	to	dry	,	after	having	dusted	them	very	well	.
和	躺	他们	出去	到	干燥	,	后	拥有	掸去灰尘	他们	非常	出色地	.

掸去灰尘后，将它们摊开晾干。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	59	]
[	页	-	]

[第59页]

[noʊt] , [ɪn] [ðə; ði] ['skɔːldɪŋ] [ʌv; əv] [griːn] [plʌmz] ,

Note	,	In	the	scalding	of	green	Plumbs	,
笔记	,	在	这	烫	的	绿色的	普拉姆斯	,

注意，在烫青李子时，

[juː; jʊ] [mʌst; məst] ['ɔːlweɪz] [hæv; həv] [ə; eɪ] [sɪv] [ɪn] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [jʊr; jər] [pæn] [tuː; tə] [pʊt] [jʊr; jər]

you	must	always	have	a	Sieve	in	the	Bottom	of	your	Pan	to	put	your
你	必须	总是	有	一个	筛	在	这	底部	的	你的	平底锅	到	放	你的

[plʌmz] [ɪn] ,

Plumbs	in	,
普拉姆斯	在	,

你必须始终在锅底放一个筛子来放置李子。

[ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [nɑːt] [tʌtʃ] [ðə; ði] ['bɑːtəm] , [fɔːr; fər] [ðoʊz] [ðæt] [duː] ,

that	they	may	not	touch	the	Bottom	,	for	those	that	do	,
那	他们	可能	不是	触碰	这	底部	,	为了	那些	那	做	,

那些可能触底的人，

[wɪl] [bɜːrst] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] ['ʌðər] [ɑːr; ər] ['eni] [θɪŋ] [wɔːrm] .

will	burst	before	the	others	are	any	thing	warm	.
将要	爆裂	前	这	其他的	是	任何	事物	温暖的	.

在其他东西变暖之前，它就会爆裂。

[tuː; tə] [pʊt] [plʌmz] [ɪn] ['dʒeli] .

To	put	Plumbs	in	Jelly	.
到	放	普拉姆斯	在	果冻	.

把李子放进果冻里。

['eni] [ʌv; əv] [ðiːz] ['sɔrts] [ʌv; əv] [plʌmz] [ɑːr; ər] ['veri] [ə'griːəb(ə)l] [ɪn] ['dʒeli] ,

Any	of	these	Sorts	of	Plumbs	are	very	agreeable	in	Jelly	,
任何	的	这些	排序	的	普拉姆斯	是	非常	同意	在	果冻	,

这些种类的李子都非常适合做果冻。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [seɪm] ['meθəd] [wɪl] [duː] [fɔːr; fər] [ɔːl] [æz; əz] [fɔːr; fər] [wʌn] :

and	the	same	Method	will	do	for	all	as	for	one	:
和	这	相同的	方法	将要	做	为了	全部	作为	为了	一	:

同样的方法对所有人也同样适用：

[aɪ] [maɪt] [meɪk] [sʌm; səm] ['dɪfrəns] [wɪtʃ] [wʊd] ['oʊnli] [help] [tuː; tə] [kən'faʊnd] [ðə; ði] [præk'tɪʃənər] ,

I	might	make	some	Difference	which	would	only	help	to	confound	the	Practitioner	,
我	可能	制作	一些	不同之处	哪个	会	仅有的	帮助	到	混杂	这	实践者	,

我或许能做出一些改变，但这只会让医生更加困惑。

[ænd; ənd] [ˌðer'baɪ] [swel] [ðɪs] ['triːtɪs] [ɪn] ['meni] ['pleɪsɪz] ; [bʌt; bət] , [æz; əz] [aɪ] [hæv; həv] ['prɑːmɪst] ,

and	thereby	swell	this	Treatise	in	many	Places	;	but	,	as	I	have	promised	,
和	从而	膨胀	这	论文	在	许多	地点	;	但	,	作为	我	有	承诺	,

从而使本文篇幅在多处膨胀；但是，正如我所承诺的，

[soʊ] [aɪ] [wɪl] [ɪn'devər] [tuː; tə] [leɪ] [daʊn] [ðə; ði] ['iːzɪɪst] ['meθəd] [aɪ] [kæn; kən] [tuː; tə] [ə'vɔɪd] [proʊ'lɪksəti] ,

so	I	will	endeavour	to	lay	down	the	easiest	Method	I	can	to	avoid	Prolixity	,
所以	我	将要	努力	到	躺	向下	这	最容易	方法	我	能	到	避免	罗唆	,

因此，我将努力提出最简便的方法，以避免冗长。

[ænd; ənd][proʊ'si:d][æz; əz] [ə'bʌv] , [vɪz] .
and proceed as above , viz .
和 继续 作为 多于 , 即 .

然后按上述步骤进行，即:

[[plʌmz] [ɪn]['dʒeli] .]
[Plumbs in Jelly .]
[普拉姆斯 在 果冻 .]

[李子果冻]

[wen] [jʊr; jər] [plʌmz] [ɑ:r; ər] [prɪ'zɜ:rv] [ɪn][ðer; ðər][fɜ:rst]['ʃʊgər] ,
When your Plumbs are preserved in their first Sugar ,
什么时候 你的 普拉姆斯 是 保存完好 在 他们的 第一的 糖 ,

当你的李子被保存在最初的糖水中时，

[ænd; ənd][ju:; jʊ][hæv; həv] [dreɪnd] [ðem; ðəm][ɪn]['ɔ:rdər][tu:; tə][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['sekənd] ,
and you have drained them in order to put them in a second ,
和 你 有 排水 他们 在 命令 到 放 他们 在 一个 第二 ,

你把它们抽干是为了把它们放进第二个容器里。

[ðeɪ] [ɑ:r; ər] [ðen] [fɪt][tu:; tə][bi:; bi][pʊt][ʌp]['lɪkwɪd] , [wɪtʃ] [ju:; jʊ][mʌst; məst][du:] [ðʌs] :
they are then fit to be put up Liquid , which you must do thus :
他们 是 然后 合身 到 是 放 向上 液体 , 哪个 你 必须 做 因此 :

然后它们就适合装瓶上液，具体操作方法如下:

[dreɪn][ðə; ði] [plʌmz] , [ænd; ənd][streɪn][ðə; ði]['sɪrəp] [θru:] [ə; eɪ][bæg] ;
Drain the Plumbs , and strain the Syrup through a Bag ;
流走 这 普拉姆斯 , 和 拉紧 这 糖浆 通过 一个 包 ;

将李子沥干，然后用袋子过滤糖浆;

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ]['dʒeli][ʌv; əv][sʌm; səm][raɪp] [plʌmz] [ænd; ənd]['kɑdlɪnz] [tə'geðər] ,
then make a Jelly of some ripe Plumbs and Codlins together ,
然后 制作 一个 果冻 的 一些 成熟 普拉姆斯 和 鳕鱼 一起 ,

然后把一些成熟的李子和鳕鱼一起做成果冻。

[baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][dʒʌst][æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔ:tər][æz; əz] [wɪl] ['kʌvər][ðem; ðəm] ,
by boiling them in just as much Water as will cover them ,
经过 沸腾 他们 在 只是 作为 很多 水 作为 将要 覆盖 他们 ,

将它们放入刚好没过它们的水中煮沸。

[pres] [aʊt][ðə; ði][dʒu:s][ænd; ənd][streɪn][ˌaɪ 'ti:] , [ænd; ənd][tu:; tə] ['evri] [paɪnt][ʌv; əv]
press out the Juice and strain it , and to every Pint of
按 出去 这 汁 和 拉紧 它 , 和 到 每一个 品脱 的

压榨果汁并过滤，然后每品脱

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 60]
[页 -]

[第60页]

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

糖果制作艺术，(The Art of Confectionary Shewing the Various)

[dʒuːs] [bɔɪl] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [bloʊ] ['veri] [strɔːŋ] ,
Juice **boil** **one** **Pound** **of** **Sugar** **to** **blow** **very** **strong** **,**
汁 熬 一 磅 的 糖 到 吹 非常 强的 ,

将一磅糖熬煮成汁，使其产生非常强劲的燃烧力。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [ðə; ði]
put **in** **the** **Juice** **and** **boil** **it** **a** **little** **;** **then** **put** **in** **the** **Syrup** **and** **the**
放 在 这 汁 和 熬 它 一个 小的 ; 然后 放 在 这 糖浆 和 这

[plʌmz] ,
Plumbs **,**
普拉姆斯 ,

倒入果汁，稍微煮沸；然后倒入糖浆和李子。

[ænd; ənd] [gɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ; [ðen] [let] [ðem; ðəm] ['set(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ,
and **give** **all** **a** **good** **Boil** **;** **then** **let** **them** **settle** **a** **little** **,**
和 给 全部 一个 好的 熬 ; 然后 让 他们 定居 一个 小的 ,

全部煮沸后，静置片刻。

[skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [fɪl] [jʊr; jər] ['glæsɪz] [ɔːr] [pɔts] .
scum **them** **and** **fill** **your** **Glasses** **or** **Pots** **.**
浮渣 他们 和 充满 你的 眼镜 或者 锅 .

撇去浮沫，然后装满你的杯子或锅。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [griːn] [fɪgz] .
To **preserve** **green** **Figs** **.**
到 保存 绿色的 无花果 .

为了保存绿色的无花果。

[teɪk] [ðə; ði] [smɔːl] [griːn] [fɪgz] , [slɪt] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ðə; ði] [tɑːp] ,
Take **the** **small** **green** **Figs** **,** **slit** **them** **on** **the** **Top** **,**
拿 这 小的 绿色的 无花果 , 缝隙 他们 在 这 顶部 ,

取一些绿色的小无花果，从顶部切开，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [ten] [deɪz] , [ænd; ənd] [meɪk] [jʊr; jər] ['pɪkl]
and **put** **them** **in** **Salt** **and** **Water** **for** **ten** **Days** **,** **and** **make** **your** **Pickle**
和 放 他们 在 盐 和 水 为了 十 天 , 和 制作 你的 泡菜

[æz; əz] ['fɑːloʊz] .
as **follows** **.**
作为 跟随 .

将它们放入盐水中腌制十天，然后按以下步骤制作泡菜。

[pʊt] [ɪn] [æz; əz] [mʌtʃ] [sɔːlt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['wɔːtər] [æz; əz] [wɪl] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ber] [æn; ən] [eg] ,
Put **in** **as** **much** **Salt** **into** **the** **Water** **as** **will** **make** **it** **bear** **an** **Egg** **,**
放 在 作为 很多 盐 进入 这 水 作为 将要 制作 它 熊 一个 蛋 ,

在水中加入足够的盐，直到水能产卵为止。

[ðen] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['set(ə)l] , [teɪk] [ðə; ði] [skʌm] [ɔːf] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [klɪr] [braɪn] [tuː; tə] [ðə; ði] [fɪgz] ,
then **let** **it** **settle** **,** **take** **the** **Scum** **off** **,** **and** **put** **the** **clear** **Brine** **to** **the** **Figs** **,**
然后 让 它 定居 , 拿 这 浮渣 离开 , 和 放 这 清除 盐水 到 这 无花果 ,

然后静置沉淀，撇去浮沫，将清澈的盐水倒入无花果中。

[ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [ten] [deɪz] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [freʃ] ['wɔːtər] ,
and **keep** **them** **in** **Water** **for** **ten** **Days** **;** **then** **put** **them** **into** **fresh** **Water** **,**
和 保持 他们 在 水 为了 十 天 ; 然后 放 他们 进入 新鲜的 水 ,

将它们放在水中浸泡十天；然后将它们放入清水中。

[ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm][tɪl][ə; eɪ][pɪn][wɪl]['i:zəli][pæs]['ɪntu:][ðem; ðəm];

and	boil	them	till	a	Pin	will	easily	pass	into	them	;
和	熬	他们	直到	一个	别针	将要	容易地	经过	进入	他们	;

煮至大头针可以轻松插入为止;

[ðen][dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:]['ʌðər][freʃ]['wɔ:tər],['ʃɪftɪŋ][ðem; ðəm]['evri]

then	drain	them	and	put	them	into	other	fresh	Water	,	shifting	them	every
然后	流走	他们	和	放	他们	进入	其他	新鲜的	水	,	转变	他们	每一个

[deɪ][fɔ:r; fər][fɔ:r][deɪz];

Day	for	four	Days	;
天	为了	四	天	;

然后沥干水分，放入其他清水中，连续四天每天换水;

[ðen][dreɪn][ðem; ðəm], [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ]['klærifaid]['ʃʊgər]; [gɪv][ðem; ðəm][ə; eɪ]

then	drain	them	,	and	put	them	into	a	clarified	Sugar	;	give	them	a
然后	流走	他们	,	和	放	他们	进入	一个	澄清	糖	;	给	他们	一个

['lɪt(ə)l][wɔ:rm],

little	Warm	,
小的	温暖的	,

然后沥干水分，放入澄清的糖水中；稍微加热一下，

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][tɪl][ðə; ði][nekst][deɪ]; [ðen][wɔ:rm][ðem; ðəm][ə'gen],

and	let	them	stand	till	the	next	Day	;	then	warm	them	again	,
和	让	他们	站立	直到	这	下一个	天	;	然后	温暖的	他们	再次	,

让它们静置到第二天；然后再加热。

[ænd; ənd][wen][ðeɪ][ɑ:r; ər][bɪ'kʌm][gri:n][gɪv][ðem; ðəm][ə; eɪ][gʊd][bɔɪl],

and	when	they	are	become	green	give	them	a	good	Boil	,
和	什么时候	他们	是	变得	绿色的	给	他们	一个	好的	熬	,

当它们变绿时，就把它们煮熟。

[ðen][bɔɪl][sʌm; səm]['ʌðər]['ʃʊgər][tu:; tə][bloʊ], [pʊt][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðem; ðəm], [ænd; ənd][gɪv][ðem; ðəm]

then	boil	some	other	Sugar	to	blow	,	put	it	to	them	,	and	give	them
然后	熬	一些	其他	糖	到	吹	,	放	它	到	他们	,	和	给	他们

[ə'nʌðər][gʊd][bɔɪl];

another	good	Boil	;
其他	好的	熬	;

然后再煮一些糖来吹散，放到它们上面，再好好煮一下;

[ðə; ði][nekst][deɪ][dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm].

the	next	Day	drain	them	and	dry	them	.
这	下一个	天	流走	他们	和	干燥	他们	.

第二天沥干水分并晾干。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	61	]
[	页	-	]

[第61页]

[tu:; tə][prɪ'zɜ:rv][raɪp][fɪgz].

To	preserve	ripe	Figs	.
到	保存	成熟	无花果	.

为了保存成熟的无花果。

[teɪk][ðə; ði][waɪt][fɪgz], [wen][raɪp], [slɪt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][tɑ:p],

Take	the	white	Figs	,	when	ripe	,	slit	them	in	the	Top	,
拿	这	白色的	无花果	,	什么时候	成熟	,	缝隙	他们	在	这	顶部	,

取成熟的白无花果，从顶部切开，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ]['klærifaid]['ʃʊgər], [ænd; ənd][gɪv][ðem; ðəm][ə; eɪ][gʊd][bɔɪl];

and	put	them	into	a	clarified	Sugar	,	and	give	them	a	good	Boil	;
和	放	他们	进入	一个	澄清	糖	,	和	给	他们	一个	好的	熬	;

将它们放入澄清的糖中，煮沸;

[ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [sʌm; səm] [mɔːr] ['ʃʊgər] [tɪl]

then	scum	them	,	and	set	them	by	;	the	next	Day	boil	some	more	Sugar	till
然后	浮渣	他们	,	和	放	他们	经过	;	这	下一个	天	熬	一些	更多的	糖	直到

[ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ,

it	blows	,
它	打击	,

然后撇去浮沫，放在一旁；第二天再煮一些糖，直到糖沸腾冒泡。

[ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ə'pɑːn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ə'gen] ['veri] [wel] ,

and	pour	it	upon	them	,	and	boil	them	again	very	well	,
和	倒	它	之上	他们	,	和	熬	他们	再次	非常	出色地	,

将汤汁浇在上面，再彻底煮沸。

[skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [stoʊv] ;

scum	them	and	set	them	in	the	Stove	;
浮渣	他们	和	放	他们	在	这	火炉	;

撇去浮沫，然后放入炉子里；

[ðə; ði] [deɪ] ['æftər] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] , [fɜːrst] [dʌstɪŋ] [ðem; ðəm]

the	Day	after	drain	them	and	lay	them	out	to	dry	,	first	dusting	them
这	天	后	流走	他们	和	躺	他们	出去	到	干燥	,	第一的	除尘	他们

['veri] [wel] .

very	well	.
非常	出色地	.

第二天沥干水分，摊开晾干，晾之前要先把上面掸掉很多灰尘。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [griːn] ['ɔːrɪndʒɪz] .

To	preserve	green	Oranges	.
到	保存	绿色的	橙子	.

为了保存青橙。

[teɪk] [ðə; ði] [griːn] ['ɔːrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [slɪt] [ðem; ðəm] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] ,

Take	the	green	Oranges	and	slit	them	on	one	Side	,
拿	这	绿色的	橙子	和	缝隙	他们	在	一	边	,

将青橙从一侧切开，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [braɪn] [ʌv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['wɔːtər] , [æz; əz] [strɔːŋ] [æz; əz] [wɪl] [ber]

and	put	them	into	a	Brine	of	Salt	and	Water	,	as	strong	as	will	bear
和	放	他们	进入	一个	盐水	的	盐	和	水	,	作为	强的	作为	将要	熊

[æn; ən] [eg] ,

an	Egg	,
一个	蛋	,

将它们放入盐水中，盐水的浓度要足以承受鸡蛋的重量。

[ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [soʊk] [ðem; ðəm] [æt; ət] [liːst] [ˌfɪf'tiːn] [deɪz] ;

in	which	you	must	soak	them	at	least	fifteen	Days	;
在	哪个	你	必须	浸泡	他们	在	至少	十五	天	;

其中至少要浸泡十五天；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [freʃ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] ['tendər] ;

then	drain	them	and	put	them	into	fresh	Water	,	and	boil	them	tender	;
然后	流走	他们	和	放	他们	进入	新鲜的	水	,	和	熬	他们	投标	;

然后沥干水分，放入清水中煮至软烂；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [freʃ] ['wɔːtər] , [ə'gen] , ['ʃɪftɪŋ] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] [fɔːr; fər] [faɪv] [deɪz]

then	put	them	into	fresh	Water	,	again	,	shifting	them	every	Day	for	five	Days
然后	放	他们	进入	新鲜的	水	,	再次	,	转变	他们	每一个	天	为了	五	天

[tə'geðər] ;

together	;
一起	;

然后将它们放入清水中，连续五天每天换水；

[ðen] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðər] [skɔ:ld] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['klærifaid] ['ʃʊgər] ; [ðen]

then	give	them	another	Scald	,	and	put	them	into	a	clarified	Sugar	;	then
然后	给	他们	其他	烫伤	,	和	放	他们	进入	一个	澄清	糖	;	然后

[gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] ,

give	them	a	Boil	,
给	他们	一个	熬	,

然后再次用热水烫一下，放入澄清的糖中；然后煮沸。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] , [ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ə'gen] ; [ðə; ði] [nekst]

and	set	them	by	till	next	Day	,	then	boil	them	again	;	the	next
和	放	他们	经过	直到	下一个	天	,	然后	熬	他们	再次	;	这	下一个

把它们放一放，第二天再煮；第二天

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	62	]
[	页	-	]

[第62页]

[deɪ] [ˌeɪ di: 'di:] [sʌm; səm] [mɔ:r] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðər] [bɔɪl] ;

Day	add	some	more	Sugar	,	and	give	them	another	Boil	;
天	添加	一些	更多的	糖	,	和	给	他们	其他	熬	;

当天再加些糖，再煮一次；

[ðə; ði] [deɪ] ['æftər] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] ['veri] [smu:ð] [ænd; ənd] [pɔ:r] [ˌaɪ 'ti:] [ɑ:n] [ðem; ðəm] ,

the	Day	after	boil	the	Syrup	very	smooth	and	pour	it	on	them	,
这	天	后	熬	这	糖浆	非常	光滑的	和	倒	它	在	他们	,

第二天将糖浆熬至非常顺滑，然后淋在上面。

[ænd; ənd] [ki:p] [ðem; ðəm] [fɔ:r; fər] [ju:z] .

and	keep	them	for	Use	.
和	保持	他们	为了	使用	.

并妥善保管以备使用。

[noʊt] , [ðæt] [ɪf] [æt; ət] ['eni] [taɪm] [ju:; jʊ] [pər'si:v] [ðə; ði] ['sɪrəp] [bɪ'gɪn] [tu:; tə] [wɜ:rk] ,

Note	,	That	if	at	any	Time	you	perceive	the	Syrup	begin	to	work	,
笔记	,	那	如果	在	任何	时间	你	感知	这	糖浆	开始	到	工作	,

注意，如果您在任何时候感觉到糖浆开始起效，

[ju:; jʊ] [mʌst; məst] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] ['veri] [smu:ð] [ænd; ənd] [pɔ:r] [ˌaɪ 'ti:] [ɑ:n] [ðem; ðəm] ;

you	must	drain	them	,	and	boil	the	Syrup	very	smooth	and	pour	it	on	them	;
你	必须	流走	他们	,	和	熬	这	糖浆	非常	光滑的	和	倒	它	在	他们	;

你必须把它们沥干，把糖浆煮得很细腻，然后浇在上面；

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði] [fɜ:rst] [pru:v] ['saʊər] , [ju:; jʊ] [mʌst; məst] [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] ['laɪkwaɪz] .

but	if	the	first	prove	sour	,	you	must	boil	it	likewise	.
但	如果	这	第一的	证明	酸的	,	你	必须	熬	它	同样地	.

但如果第一个煮出来是酸的，就必须用同样的方法再煮一次。

[gri:n] ['lɛmənz] [ɑ:r; ər] [dʌn] ['æftər] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

Green	Lemons	are	done	after	the	same	Manner	.
绿色的	柠檬	是	完毕	后	这	相同的	方式	.

青柠檬也按同样的方式处理。

[noʊt] ['ɔ:lsoʊ] , [ɪf] [ðə; ði] ['ɔ:rɪndʒɪz] [ɑ:r; ər] ['eni] [θɪŋ] [lɑ:rdʒ] ,

Note	also	,	If	the	Oranges	are	any	thing	large	,
笔记	还	,	如果	这	橙子	是	任何	事物	大的	,

另请注意，如果橙子个头很大的话，

[juː; jʊ][mʌst; məst] [teɪk] [aʊt][ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] .

you	must	take	out	the	Meat	from	the	inside	.
你	必须	拿	出去	这	肉	从	这	里面	.

你必须从里面取出肉。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [griːn] [greɪps] .

To	preserve	green	Grapes	.
到	保存	绿色的	葡萄	.

保存青葡萄。

[teɪk] [ðə; ði]['lɑːrdʒɪst][ænd; ənd][best] [greɪps] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['θɜːroʊ] [raɪp] , [stoʊn][ðem; ðəm]

Take	the	largest	and	best	Grapes	before	they	are	thorough	ripe	,	stone	them
拿	这	最大	和	最好的	葡萄	前	他们	是	彻底	成熟	,	石头	他们

[ænd; ənd][skɔːld][ðem; ðəm] ,

and	scald	them	,
和	烫伤	他们	,

挑选个头最大、品质最好的葡萄，在它们完全成熟之前，去核并用热水烫一下。

[bʌt; bət][let][ðem; ðəm][laɪ] [tuː] [deɪz] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtər] [ðeɪ] [wɜːr; wər]['skɔːldɪd][ɪn] ;

but	let	them	lie	two	Days	in	the	Water	they	were	scalded	in	;
但	让	他们	说谎	二	天	在	这	水	他们	是	烫伤	在	;

但让他们在烫伤他们的水中浸泡两天；

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['sɪrəp] ,

then	drain	them	and	put	them	into	a	thin	Syrup	,
然后	流走	他们	和	放	他们	进入	一个	薄的	糖浆	,

然后沥干水分，放入稀糖浆中。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [hiːt] ['oʊvər][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] ;

and	give	them	a	Heat	over	a	slow	Fire	;
和	给	他们	一个	热	超过	一个	慢的	火	;

用小火慢慢加热；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [tɜːrn][ðə; ði] [greɪps] [ɪn][ðə; ði][pæn][ænd; ənd][wɔːrm][ðem; ðəm] [ə'gen] ;

the	next	Day	turn	the	Grapes	in	the	Pan	and	warm	them	again	;
这	下一个	天	转动	这	葡萄	在	这	平底锅	和	温暖的	他们	再次	;

第二天，将锅里的葡萄翻面，再次加热；

[ðə; ði] [deɪ] ['æftər][dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['klærifaid] ['ʃʊgər] , [gɪv] [ðem; ðəm]

the	Day	after	drain	them	and	put	them	into	a	clarified	Sugar	,	give	them
这	天	后	流走	他们	和	放	他们	进入	一个	澄清	糖	,	给	他们

[ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ,

a	good	Boil	,
一个	好的	熬	,

第二天沥干水分，放入澄清的糖水中，充分煮沸。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	63	]
[	页	-	]

[第63页]

[ænd; ənd][skʌm][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] ; [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [deɪ] [bɔɪl][sʌm; səm] [mɔːr]

and	scum	them	,	and	set	them	by	;	the	following	Day	boil	some	more
和	浮渣	他们	,	和	放	他们	经过	;	这	下列的	天	熬	一些	更多的

['ʃʊgər] [tuː; tə] [bloʊ] ,

Sugar	to	blow	,
糖	到	吹	,

撇去浮沫，放在一旁；第二天再煮一些糖来吹制。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [greɪps] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ,

and	put	it	to	the	Grapes	,	and	give	them	a	good	Boil	,
和	放	它	到	这	葡萄	,	和	给	他们	一个	好的	熬	,

把它放到葡萄里，好好煮一煮。

[skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːrm] [stoʊv] [ɔːl] [naɪt] ;

scum	them	and	set	them	in	a	warm	Stove	all	Night	;
浮渣	他们	和	放	他们	在	一个	温暖的	火炉	全部	夜晚	;

撇去浮沫，然后放在温暖的炉子里烤一整夜；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] , [fɜːrst] [dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] .

the	next	Day	drain	them	and	lay	them	out	to	dry	,	first	dusting	them	very	well	.
这	下一个	天	流走	他们	和	躺	他们	出去	到	干燥	,	第一的	除尘	他们	非常	出色地	.

第二天，将它们沥干水分，摊开晾干，晾之前要先好好地掸掉一些灰尘。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [bel] - [greɪps] [ɪn] ['dʒeli] .

To	preserve	Bell	-	Grapes	in	Jelly	.
到	保存	钟	-	葡萄	在	果冻	.

将甜葡萄用果冻保存。

[teɪk] [ðə; ði] [lɔːŋ] , [lɑːrdʒ] [bel] , [ɔːr] [rʌsən] - [greɪps] , [ænd; ənd] [pɪk] [ðem; ðəm] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [stɔːks] ,

Take	the	long	,	large	Bell	,	or	Rouson	-	Grapes	,	and	pick	them	from	the	Stalks	,
拿	这	长的	,	大的	钟	,	或者	劳森	-	葡萄	,	和	挑选	他们	从	这	茎	,

摘下又长又大的钟形葡萄或鲁松葡萄，从茎上摘下来。

[ðen] [stoʊn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['θɜːroʊ] [skɔːld] ;

then	Stone	them	and	put	them	in	boiling	Water	,	and	give	them	a	thorough	Scald	;
然后	石头	他们	和	放	他们	在	沸腾	水	,	和	给	他们	一个	彻底	烫伤	;

然后将它们用石头砸碎，放入沸水中，彻底烫伤；

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] ['kʌvər] [ðem; ðəm] [kloʊz] [daʊn] ,

then	take	them	from	the	Fire	and	cover	them	close	down	,
然后	拿	他们	从	这	火	和	覆盖	他们	关闭	向下	,

然后将它们从火中取出，严严实实地盖好。

[soʊ] [ðæt] [noʊ] [stiːm] [kæn; kən] [kʌm] [aʊt] ; [ðen] [set] [ðem; ðəm] [ə'pɑːn] [ə; eɪ] ['veri] ['dʒent(ə)l] ['faɪər] ,

so	that	no	Steam	can	come	out	;	then	set	them	upon	a	very	gentle	Fire	,
所以	那	不	蒸汽	能	来	出去	;	然后	放	他们	之上	一个	非常	温和的	火	,

以免蒸汽逸出；然后将它们放在非常小的火上加热。

[soʊ] [æz; əz] [nɑːt] [tuː; tə] [bɔɪl] [fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['aʊərz] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] ,

so	as	not	to	boil	for	two	or	three	Hours	;	then	take	them	out	,
所以	作为	不是	到	熬	为了	二	或者	三	小时	;	然后	拿	他们	出去	,

以免煮两三个小时后再取出。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['klærifaid] ['ʃʊgər] [bɔɪld] , [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bloʊz] ['veri] [strɔːŋ] ,

and	put	them	into	a	clarified	Sugar	boiled	,	till	it	blows	very	strong	,
和	放	他们	进入	一个	澄清	糖	煮沸	,	直到	它	打击	非常	强的	,

将它们放入澄清的糖水中煮沸，直到糖浆剧烈冒泡。

[æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] [æz; əz] [wɪl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔːr] [ðæn; ðən] ['kʌvər] [ðem; ðəm] ;

as	much	Sugar	as	will	a	little	more	than	cover	them	;
作为	很多	糖	作为	将要	一个	小的	更多的	比	覆盖	他们	;

糖的量以刚好能盖住它们为宜；

[ðen] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl][ænd; ənd][let][ðem; ðəm]['set(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] : [ðen] [gɪv] [ðem; ðəm]
then **give** **them** **a** **good** **Boil** **and** **let** **them** **settle** **a** **little** **:** **then** **give** **them**
然后 给 他们 一个 好的 熬 和 让 他们 定居 一个 小的 : 然后 给 他们
[ə'nʌðər] [bɔɪl] ,
another **Boil** **,**
其他 熬 ,

然后给它们煮沸一次，让它们平静一会儿；然后再给它们煮沸一次。

[skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [ðen] [bɔɪl] [sʌm; səm] ['ʌðər] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [bloʊ] ['veri] [strɔːŋ] ;
scum **them** **,** **and** **then** **boil** **some** **other** **Sugar** **to** **blow** **very** **strong** **;**
浮渣 他们 , 和 然后 熬 一些 其他 糖 到 吹 非常 强的 ;

撇去浮沫，然后煮一些其他的糖，使其产生非常浓稠的泡沫；

[ænd; ənd] [teɪk] [æz; əz] [mʌtʃ] [plʌm] - ['dʒeli][æz; əz] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [gɪv] [ɔːl][ə; eɪ] [bɔɪl] ,
and **take** **as** **much** **Plumb** **-** **Jelly** **as** **Sugar** **,** **and** **give** **all** **a** **Boil** **,**
和 拿 作为 很多 垂直 - 果冻 作为 糖 , 和 给 全部 一个 熬 ,

取等量的李子果冻和糖，煮沸。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [greɪps] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ɔːl][ə; eɪ] [bɔɪl] [tə'geðər] ,
then **add** **to** **it** **the** **Grapes** **,** **and** **give** **them** **all** **a** **Boil** **together** **,**
然后 添加 到 它 这 葡萄 , 和 给 他们 全部 一个 熬 一起 ,

然后加入葡萄，一起煮沸。

[skʌm] [ðem; ðəm] [wel] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ʌp] ['ɪntuː][jʊr; jər][pɔts][ɔːr] ['glæsɪz] .
scum **them** **well** **,** **and** **put** **them** **up** **into** **your** **Pots** **or** **Glasses** **.**
浮渣 他们 出色地 , 和 放 他们 向上 进入 你的 锅 或者 眼镜 .

撇去浮沫，然后把它们放入锅或杯子里。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神